FTQ352IWUX
FTQ352IWUB
FTQ352IWUW

الموقد الكهربائي

دليل المستخدم

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
للحصول على المزيد من الخدمات المتكاملة،
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على
www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

ميزات الموقد الجديد

راحة أكثر. أساليب طهي متميزة. صيانة سهلة. لقد تم تصميم هذا الموقد الكهربائي الجديد ليوفر لك كل هذه الميزات وغيرها.

- **الأحدث في تقنية توزيع الحرارة**

تقوم المواقد الأخرى المزودة بمروحة واحدة فقط بعمل حركة دوامة من الحرارة تفشل في تغطية كافة الأشياء الموجودة داخل الفرن. وهذا يعني توزيع للحرارة وطهي غير متساو. تم تزويد الموقد الجديد بتقنية ™Surround Airvection، التي ابتكرتها Samsung بإضافة عنصر تسخين آخر ونظام متعدد المراوح يقوم بتمرير الهواء بالتساوي في جميع الاتجاهات. وبذلك يكون استهلاكك للطاقة أكثر فاعلية وإمكانية طهي المزيد من الوجبات.

- **التنظيف السريع بالبخار**

يعد الحفاظ على نظافة الفرن أمرً سهلاً بفضل تقنية ™Steam Quick وتقنية Samsung الفريدة التي تستخدم لعمليات التنظيف السريعة ـــــ بدون مشاكل أو رائحة أو استخدام مواد كيميائية. حيث تعمل تقنية ™Steam Quick على تنظيف الفرن من الداخل في ٢٠ دقيقة فقط باستخدام بخار درجة حرارته عالية.

- **حجم أكبر**

لقد تم زيادة مساحة هذا الموقد الجديد ليبلغ سعته ٥,٧ قدمًا مكعبًا مما يجعله يتفوق على المنتجات المنافسة له في السوق الأمريكية. ويعني ذلك توفير راحة أكبر عند طهي الوجبات للأجازات أو الحفلات.

- **موقد طهي مزود بخمس شعلات**

أربع شعلات أساسية تتضمن شعلتين يمكن رفع درجة حرارتها حسب حجم الإناء.

شعلة أصغر للتسخين تتوسط سطح الموقد.

إرشادات السلامة الهامة

الرجاء قراءة الإرشادات وإتباعها قبل استخدام الفرن لتجنب حدوث حريق أو صدمة كهربائية أو إصابات جسدية أو ضرر عند استخدام الموقد. لا يتضمن هذا الدليل كافة الحالات التي يمكن التعرض لها. الرجاء الاتصال دائمًا بوكيل الخدمة أو جهة التصنيع الخاصة بك للحصول على مساعدة في المشكلات التي لا تتمكن من حلها.

رموز السلامة

	تحذير: تنبهك هذه الرموز حول الممارسات العشوائية أو غير الآمنة التي قد تؤدي إلى حدوث أضرار جسدية أو تؤدي إلى الوفاة.
	تنبيه: تنبهك هذه الرموز حول الممارسات العشوائية أو غير الآمنة التي قد تؤدي إلى حدوث إصابات جسدية أو تلف الممتلكات.

	لا تحاول أو تستخدم.
	لا تقم بالفك.
	لا تلمس.
	اتبع التعليمات بدقة.
	قم بفصل مقبس التيار الكهربائي من مقبس الحائط.
	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربائية.
	اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.
	ملاحظة

أداة السند

تحذير- لتقليل خطر انقلاب الموقد. يجب تأمينه بواسطة تركيب أداة سند مناسبة. الرجاء الرجوع إلى دليل التركيب لمعرفة الإرشادات.

⚠ تحذير

يمكن أن تنقلب كافة المواقد وتؤدي إلى حدوث إصابات للأشخاص

قم بتركيب أداة السند المرفقة بالموقد

اتبع كافة إرشادات التركيب

لا تصعد أو تتكئ أو تجلس على الموقد. فقد يؤدي ذلك إلى انقلاب الموقد أو حدوث حرائق أو إصابات بالغة.

افحص الجهاز للتأكد من تركيب أداة السند بشكل صحيح. ثم قم بالإمساك بالحافة العلوية الخلفية للفرن وحاول إمالتها للأمام بحرص. وتأكد من تركيب أداة السند.

إذا قمت بسحب الموقد بعيدًا عن الحائط لأي سبب. تأكد من تركيب أداة السند بشكل صحيح عند إعادته بجوار الحائط. حيث يمكن أن يتعرض الموقد للانقلاب إذا كانت أداة السند غير مركبة.ما قد يسبب حدوث إصابات إذا قمت أنت أو أحد الأطفال بالوقوف أو الجلوس أو الاتكاء على أحد الأبواب المفتوحة.

إرشادات السلامة

يجب إتباع الاحتياطات الأساسية للسلامة، عند استخدام الأجهزة الكهربائية، وهي تتضمن ما يلي:

استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل المالك.

تتضمن الأسطح الساخنة سطح الطهي والمساحات المحيطة به وفتحات تهوية الفرن والأسطح القريبة منها والفجوات المحيطة بباب الفرن.

تأكد من تركيب الجهاز وتوصيله بطرف أرضي بشكل صحيح بواسطة فني مؤهل مختص.

إجراء المستخدم للصيانة - لا تقم بإصلاح أي جزء من الجهاز أو استبداله ما لم ينصح بذلك في دليل المستخدم. ويجب الرجوع لفني مؤهل لإجراء أعمال الصيانة الأخرى.

قم بفصل الطاقة عن الجهاز قبل إجراء الصيانة عن طريق إزالة الصمام الكهربائي أو فصل الدائرة الكهربائية.

لا تقم بدخول الفرن.

لا تقم بتخزين المتعلقات التي تخص الأطفال في خزانات أعلى الموقد أو على خلفيته. حيث قد يقوم الأطفال بتسلق الموقد للوصول إلى متعلقاتهم مما قد يتسبب في حدوث إصابات لهم.

لا تترك الأطفال بمفردهم. لا يجب ترك الأطفال بمفردهم أو بدون مراقبة في مكان استخدام الجهاز. كما لا يجب السماح لهم أبدًا بالجلوس أو الوقوف على أي جزء من الفرن.

لا تستخدم هذا الجهاز لتدفئة الغرف أو رفع درجة حرارتها.

لا تستخدم الماء لإطفاء حرائق الزيوت. قم بإيقاف تشغيل الفرن لتجنب انتشار اللهب. قم بتهدئة الحريق أو اللهب عن طريق إغلاق الباب أو استخدام مطفأة الحريق التي بها مواد كيميائية جافة أو المطفأة النازحة للماء الجاف أو المطفأة الرغوية.

التخزين داخل الجهاز أو فوقه. لا يجب تخزين المواد القابلة للاشتعال داخل الفرن أو بالقرب من سطح الطهي. تأكد من إزالة كافة مواد التعبئة من الجهاز قبل تشغيله. واحتفظ بالمواد البلاستيكية والورقية والملابس بعيدًا عن أجزاء الفرن التي قد ترتفع درجة حرارتها.

ارتد زيًا مناسبًا. لا يجب ارتداء ملابس واسعة أو فضفاضة أثناء استخدام هذا الجهاز.

استخدم ممسكة جافة. قد يؤدي استخدام ممسكة مبللة أو رطبة للإمساك بالأسطح الساخنة إلى اشتعال البخار. ولا تجعل الممسكة تلمس وحدات التسخين الساخنة. كما يجب عدم استخدام منشفة أو قطع القماش الثقيلة.

يجب التنبيه على الأطفال بعدم اللعب بوحدات تحكم الموقد أو أجزائه الأخرى.

- يجب عدم توصيل هذا المنتج بمصادر التيار الكهربي إلا من قبل **كهربائي متخصص**.
- يجب عدم محاولة تشغيل المنتج في حالة تعرضه لأي تلف أو إصابته بأي عيوب.
- يجب عدم إجراء أي **إصلاحات** بالمنتج إلا من قبل **فني متخصص**. حيث قد ينجم عن أي إصلاحات غير صحيحة تعريض حياتك وحياة الآخرين للخطر. وفي حالة ضرورة إجراء إصلاحات على الفرن، اتصل بمركز خدمة عملاء SAMSUNG أو اتصل بالبائع.
- يجب استبدال سلك الطاقة عند تلفه بسلك خاص أو وحدة من نوعية خاصة توفرها الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد.
- يجب عدم ملامسة أي كبلات وخطوط كهربائية للفرن.
- يجب توصيل الفرن بمصادر التيار الكهربي من خلال قاطع دائرة كهربائية أو منصهر.
- توجد لوحة التصنيف أعلى الدرج على إطار الفرن.
- يجب إيقاف مصدر التيار الخاص بالجهاز عند إصلاحه أو تنظيفه.
- الجهاز غير مصنع لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات مادية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- إذا تم وضع الموقد على قاعدة، يجب اتخاذ بعض الإجراءات الوقائية لتجنب انزلاق الجهاز من القاعدة.
- يجب عدم استخدام منظفات مائية ذات ضغط عالٍ أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.

⚠ سلامة الأطفال

لا يجب استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو المعاقين إلا تحت إشراف شخص بالغ مسؤول.

يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز.

ستصبح مناطق الطهي ساخنة عند الطهي. حاول دوماً إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز.

★ **تحذير:** قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.

★ **تحذير:** يجب فصل الطاقة عن الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربائية. ترتفع درجة حرارة الأسطح الداخلية للفرن بشكل كبير أثناء تشغيله.

وحدات سطح الطهي

لا تترك وحدات الطهي دون مراقبة أبدًا عند ضبطها على درجة حرارة عالية. يؤدي الغليان الشديد إلى تصاعد البخار أو إسالة مواد دهنية يمكن أن تشتعل.

لا ترفع سطح الطهي. يمكن أن يؤدي رفع سطح الطهي إلى إلحاق الضرر بالموقد أو تشغيله بشكل غير صحيح.

لا تقم بتشغيل سطح الطهي إذا لم تضع عليه أوانٍ. إذا تم تشغيل سطح الطهي بدون وضع أوان عليه ترتفع درجة حرارة المقبض.

لا تستخدم زجاج سطح الطهي كأداة تقطيع.

يجب توخي الحذر عند لمس سطح الطهي. يظل السطح الزجاجي لأسطح الطهي ساخنًا بعد إطفاء وحدات الإشعال.

يجب توخي الحذر عند وضع الملاعق أو أدوات الطهي على زجاج سطح الطهي أثناء استخدامه. حيث قد تصبح ساخنة وتسبب الإصابة بالحروق.

استخدم مقلاة بحجم مناسب. هذا الجهاز مزود بوحدات طهي مختلفة الحجم. استخدم إناءً بقاع مستو وبحجم كبير بقدر يسمح بتغطية عنصر تسخين وحدة الطهي. حيث يؤدي استخدام إناء صغير الحجم إلى تعريض جزء من أجزاء التسخين إلى الاتصال المباشر بالملابس مما قد يؤدي إلى اشتعالها. كما يؤدي التناسب في الحجم بين الإناء والشعلة إلى زيادة كفاءة الطهي.

أواني الطهي المصقولة. هناك أنواع معينة فقط من أواني الطهي الزجاجية أو الزجاجية/الفخارية أو الفخارية أو الخزفية أو المصقولة تصلح للاستخدام على سطح الموقد دون أن تنكسر نتيجة التغير المفاجئ في درجة الحرارة.

يجب توجيه مقابض أواني الطهي للداخل وعدم تمديدها فوق وحدات الطهي. يجب توجيه مقابض أواني الطهي للداخل وعدم تمديدها فوق وحدات الطهي لتقليل خطر اشتعال المواد القابلة للاشتعال أو احتراقها والانصهار الناجم عن الاتصال المباشر بالأواني غير المخصصة للطهي.

- اقرأ كافة الإرشادات والتعليمات المتواجدة على البطاقات اللاصقة الخاصة بسوائل التنظيف واتبعها.
- تأكد من معرفة وظيفة كل مقبض لحكم ووحد الطهي التي يقوم بتشغيلها. تأكد من تشغيل وحدة الطهي الصحيحة.
- قم دائمًا بإطفاء وحدة الطهي قبل إخراج أواني الطهي.
- يجب تشغيل المروحة عند إعداد الأطعمة القابلة للاشتعال أسفل المدخنة.
- يجب مراقبة الأطعمة التي يتم قليها عند ضبط الفرن على درجة حرارة عالية أو متوسطة.
- إذا لم يعمل الجهاز الخاص بك بشكل صحيح أو في حالة ظهور أي كسور أو تشققات أو تسريبات:

  - قم بإيقاف تشغيل كافة مناطق الطهي؛
  - قم بفصل سطح التسخين عن مصادر الطاقة واتصل بمركز الخدمة المحلي.
- في حالة تشقق سطح التسخين، قم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربية. ولا تستخدم سطح التسخين إلى أن يتم استبدال السطح الزجاجي.
- لا تستخدم سطح التسخين لتسخين ورق الألمونيوم أو المنتجات المغلفة بورق الألومنيوم أو الأطعمة المجمدة المغلفة في أدوات الطهي المصنوعة من ورق الألومنيوم.
- يجب استخدام هذا الجهاز للطهي والقلي العادي فقط داخل المنزل. لم يتم تصميم الجهاز للاستخدام التجاري أو الصناعي.
- لا تستخدم سطح التسخين لتدفئة الغرفة أبداً.
- يمكن أن تتسبب الدهون والزيوت الساخنة بشكل زائد في اشتعال النيران بسرعة. لا تترك وحدات الأسطح بلا إشراف عند طهي الأطعمة باستخدام الدهون أو الزيوت، على سبيل المثال، عند طهي شرائح البطاطس.
- لا تضع أي مواد قابلة للاشتعال على سطح التسخين. قد تتسبب هذه المواد في اشتعال النيران.
- لأغراض السلامة، لا تقم بتنظيف الجهاز باستخدام منظفات نفث البخار أو ذات ضغط عال.
- قم بتنظيف سطح التسخين بإتباع إرشادات التنظيف والرعاية المذكورة في هذا الدليل.
- يجب إزالة أية بقع من على الغطاء قبل الفتح كما يجب ترك سطح التسخين حتى يبرد قبل إغلاق الغطاء.

الفرن

لا تلمس أجزاء التسخين أو أسطح الفرن الداخلية. قد تكون أجزاء التسخين ساخنة حتى لو كان لونها داكن. حيث ترتفع درجة حرارة الأسطح الداخلية للفرن أثناء تشغيله بدرجة قد تؤدي للإصابة بحروق. لا تلمس أجزاء التسخين أو الأسطح الداخلية للفرن ولا تسمح للملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال بلمسها أثناء الاستخدام وبعده حتى مرور الوقت الكافي لانخفاض درجة حرارتها. كما ترتفع درجة حرارة أسطح الفرن الأخرى أثناء تشغيله بدرجة كافية للإصابة بالحروق. ومن ضمن هذه الأسطح فتحات تهوية الفرن والأسطح القريبة منها وأبواب الفرن وزجاج أبواب الفرن.

لا تقم بتسخين الطعام داخل الأواني المغلقة. قد يؤدي الضغط الناتج عن تسخين الإناء إلى انفجاره وحدوث إصابات.

يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف. حيث قد تشتعل إذا ارتفعت درجة حرارتها.

لا تستخدم الفرن كمخزن. حيث قد تشتعل الأشياء المخزنة في الفرن.

توخ الحذر عند فتح باب الفرن. واسمح للهواء الساخن أو البخار بالخروج قبل إخراج الطعام من الفرن أو استبداله.

الأغلفة الواقية. لا تستخدم ورق الألومنيوم لتغليف أزرار الفرن ما لم ينصح بذلك في الدليل. حيث قد يؤدي التركيب غير الصحيح لهذه المواد إلى حدوث صدمة كهربائية أو اشتعال الحرائق.

حافظ على نظافة أنابيب فتحة تهوية الفرن باستمرار. توجد فتحة تهوية الفرن فوق وحدة الطهي الخلفية اليمنى مما يجعل هذه المنطقة ساخنة أثناء استخدام الفرن. لا تغلق فتحة تهوية الفرن ولا تقم بوضع المواد البلاستيكية أو القابلة للاشتعال عليه أبدًا

تركيب حاملا الفرن. **قم بتركيب حاملي الفرن في المكان المرغوب عندما تكون الفرن باردة**. ولا تجعل المسكة تلامس جزء التسخين الساخن في الفرن إذا اضطررت لتحريك أحد الحاملين عندما تكون الفرن ساخنة.

- تم تصميم هذا الفرن لأغراض الطهي المنزلي فقط.
- ترتفع درجة حرارة الأسطح الداخلية للفرن أثناء تشغيله بدرجة كافية للإصابة بالحروق. يجب عدم لمس أجزاء تسخين الفرن أو أسطحه الداخلية إلا بعد أن تبرد.
- يجب عدم تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن على الإطلاق.
- ترتفع درجة حرارة أسطح الفرن عند تشغيله بدرجة حرارة عالية لفترة زمنية كبيرة.
- يجب إبعاد الأطفال عن الفرن بقدر كاف أثناء استخدامه.
- يجب عدم سكب المياه في قاع الفرن عندما يكون ساخنًا. حيث قد يتسبب ذلك في تلف الأسطح المعدنية المطلية بالمينا.
- يجب إغلاق باب الفرن أثناء الطهي.
- يجب توخي الحذر عند فتح باب الفرن قبل انتهاء عملية التنظيف بالبخار؛ حيث أن المياه الموجودة في قاع الفرن مياه ساخنة.
- قد تترك عصائر الفاكهة بقع على أسطح الفرن المعدنية المطلية بالمينا يتعذر إزالتها. الرجاء استخدام أوعية عميقة عند طهي الكعك غير المتماسك.
- يجب عدم وضع أي أوانٍ زجاجية على باب الفرن المفتوح.

لا تسمح لرقاقات الألومنيوم أو مؤقت طهي اللحوم بلمس أجزاء التسخين.

التنظيف الذاتي للأفران

لا تقم بتنظيف بطانة باب الفرن. تعد بطانة باب الفرن ضرورية لغلقه بإحكام. ويجب توخي الحذر تجاهلها لخدشها أو تلفها أو تحريكها.

لا تقم بتربية الطيور في المطبخ أبدًا. تعد الطيور حساسة جدًا من الناحية الصحية تجاه الأدخنة المنبعثة أثناء دورة التنظيف الذاتي للفرن. كما تعد هذه الأدخنة ضارة أو مميتة للطيور. قم بنقل الطيور إلى حجرة جيدة التهوية.

قم بإجراء دورة التنظيف الذاتي للأجزاء المذكورة في هذا الدليل فقط. وقم بإخراج شبكة الشي والحاملين والأواني والأطعمة قبل إجراء التنظيف الذاتي.

لا يجب استخدام وسائل تنظيف تجارية أو أغطية واقية من أي نوع لأسطح الفرن الخارجية. استخدم منظف سطح الطهي الخزفي فقط أو المنظف المرفق بهذا الجهاز لتنظيف سطح الطهي الزجاجي.

يجب إخراج الأرفف المطلية بالنيكل من الفرن قبل بدء دورة التنظيف الذاتي وإلا قد يتغير لونها.

إذا حدث قصور في وظيفة التنظيف الذاتي، قم بإيقاف تشغيل الفرن ثم افصل مزود الطاقة. واستعن بفني مؤهل لإصلاحها.

يجب إزالة السوائل المسكوبة قبل إجراء التنظيف الذاتي كما يجب عدم ترك أي أواني في الفرن أثناء إجراء التنظيف الذاتي الحراري.

تزيد سخونة الأسطح عند إجراء التنظيف الذاتي أكثر من المعتاد، لذا يجب عدم ترك الأطفال بالقرب من الموقد.

فتحة التهوية

قم بتنظيف فتحات التهوية بشكل دوري. لا يجب ترك الشحوم لتتراكم داخل فتحة التهوية أو المرشح.

يجب تشغيل المروحة عند إعداد الأطعمة القابلة للاشتعال أسفل المدخنة.

أسطح الطهي الزجاجية/الخزفية

لا تلمس وحدات الطهي أو المناطق القريبة منها. قد تكون وحدات الطهي ساخنة حتى لو كان لونها داكن. كما قد ترتفع درجة حرارة المناطق القريبة من وحدات الطهي بدرجة تؤدي للإصابة بالحروق. لا تلمس وحدات الطهي أو المناطق القريبة منها ولا تسمح للملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال بلمسها أثناء الاستخدام وبعده حتى مرور الوقت الكافي لانخفاض درجة حرارتها. وتتضمن هذه المناطق سطح الطهي والمناطق المحيطة به.

لا تقم بالطهي على أسطح الطهي المكسورة. إذا كان سطح الطهي قابل للكسر. فقد تنفذ وسائل التنظيف والدهون إلي سطح الطهي المكسور وتتسبب في حدوث صدمة كهربائية. يجب الاتصال بفني مؤهل في الحال إذا حدث ذلك.

يجب تنظيف سطح الطهي بحرص. يجب توخي الحذر عند استخدام قطعة أسفنج أو قطعة قماش مبللة لمسح السوائل المراقة على مناطق الطهي الساخنة خاشيًا للإصابة بحروق البخار. قد تتسبب بعض المنظفات في انبعاث أدخنة نفاذة الرائحة إذا استخدمت على الأسطح الساخنة.

قبل الشروع في استخدام الفرن

قم بتنظيف الفرن بالكامل قبل استخدامه لأول مرة. قم بإزالة الأدوات وتشغيل الفرن في وضع الخبز بدرجة ٤٠ درجة فهرنهايت لمدة ساعة قبل استخدامه. سيصدر من الفرن رائحة مميزة؛ وبعد ذلك أمرًا طبيعيًا. ولكن عليك التأكد في هذه الحالة من تهوية المطبخ تهوية جيدة.

إرشادات التخلص من النفايات

التخلص من مواد التغليف

- تعد المواد المستخدمة لتغليف هذا المنتج قابلة لإعادة التصنيع.
- يجب التخلص من مواد التغليف بإلقائها في صناديق النفايات المحلية الملائمة.

التخلص من الأجهزة القديمة

تحذير: قبل التخلص من الجهاز القديم، حاول جعله غير صالح للتشغيل حتى لا يمثل مصدراً للخطورة.

للقيام بهذا الأمر، قم بفصل الجهاز من مصادر الطاقة الكهربائية وإزالة أسلاك التيار الكهربائي.

يجب التخلص من الأجهزة القديمة على نحو صحيح لضمان حماية البيئة.

- يجب عدم التخلص من الجهاز بإلقائه في سلة النفايات المنزلية.
- يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بمواعيد جمع الأشياء المطلوب التخلص منها ومواقعها من خلال المجلس المحلي المسئول.

المحتويات

مقدمة حول الموقد الجديد

١١

١١ فكرة عامة
١١ مرفقات الموقد

سطح الطهي

١٢

١٢ حول سطح الطهي
١٤ كيفية ضبط الجهاز للطهي على السطح
١٦ استخدام إناء الطهي المناسب
١٦ اختيار إناء الطهي المناسب
١٧ حماية سطح الطهي الأملس

استخدام درج التسخين

١٨

١٨ حول درج التسخين
١٩ تشغيل درج التسخين أو إيقاف تشغيله

تشغيل الفرن

٢٠

٢٠ لوحة تحكم الفرن
٢١ ضبط الساعة
٢٢ الحد الأقصى والحد الأدنى للإعدادات
٢٢ ضبط مؤقت الطهي
٢٣ كيفية استخدام حاملي الفرن
٢٤ الخبز
٢٥ الخبز بالطريقة التقليدية
٢٧ الشي بالطريقة التقليدية
٢٩ الطهي بوقت محدد
٣٠ تأجيل الطهي المحدد بوقت
٣١ الشي
٣٣ استخدام ميزة الطهي المخصص
٣٤ التخمير
٣٥ استخدام وظيفة حفظ الطعام ساخنًا
٣٥ تشغيل ضوء الفرن وإيقاف تشغيله
٣٦ ميزات إضافية

صيانة الموقد

٤٠

٤٠ التنظيف الذاتي
٤٢ التنظيف بالبخار
٤٣ الاهتمام بالفرن وتنظيفه
٤٥ الاهتمام بسطح الطهي الزجاجي وتنظيفه
٤٧ إزالة باب الفرن واستبداله
٤٨ إزالة درج التسخين واستبدالة
٤٩ تغيير ضوء الفرن

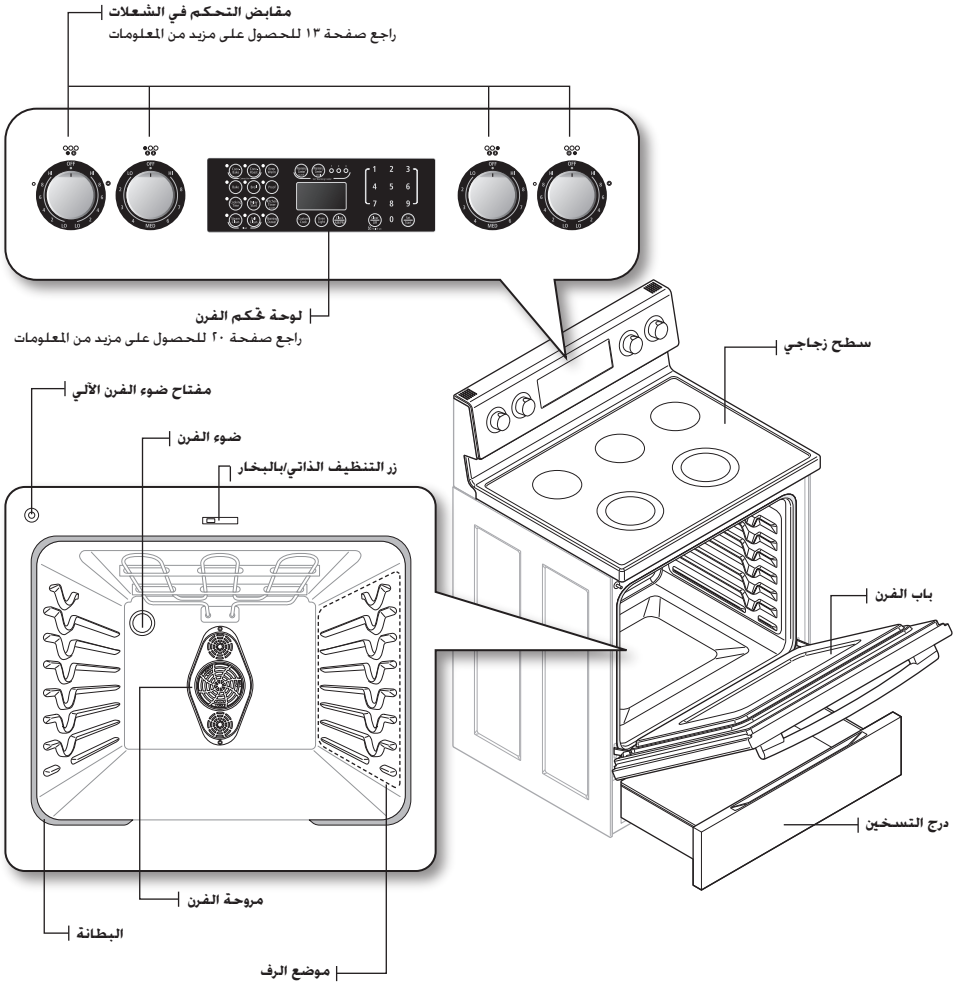
استكشاف المشكلات وإصلاحها

٥٠

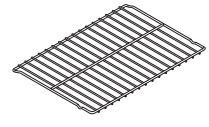
٥٠ استكشاف المشكلات وإصلاحها

مقدمة حول الموقد الجديد

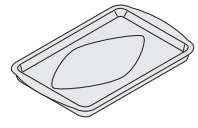
فكرة عامة



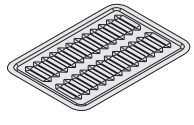
مرفقات الموقد



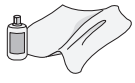
الحوامل السلكية



وعاء الشي



مصفاة وعاء الشي



منظف ولوحة تنظيف

سطح الطهي

حول سطح الطهي

تنبيه

قبل الطهي

- لا تستخدم زجاج سطح الطهي كأداة تقطيع.
- لا تضع المواد القابلة للذوبان أو الاشتعال أو تخزنها فوق سطح الطهي الزجاجي حتى أثناء عدم استخدامه.
- لا تقم بتشغيل وحدات الطهي إلا بعد وضع إناء الطهي.
- لا تضع الأشياء الثقيلة فوق سطح الطهي. حيث قد تسقط عليه وتكسره.

تنبيه

أثناء الطهي

- لا تضع ورق الألومنيوم أو المواد البلاستيكية مثل برطمانات الملح والتوابل أو الملاعق أو الحوامل أو الأغلفة البلاستيكية على الموقد أثناء استخدامه. حيث قد يؤدي الهواء الساخن المتصاعد من فتحة التهوية إلى انصهار المواد البلاستيكية أو اشتعال المواد القابلة للاشتعال.
- تأكد من تشغيل وحدة الطهي الصحيحة.
- لا تقم بالطهي على الزجاج مباشرة. واستخدم أواني الطهي دائمًا.
- ضع إناء الطهي دائمًا في منتصف وحدة الطهي التي تقوم بالطهي عليها.
- لا تتركوحدات الطهي دون مراقبة أبدًا عند ضبطها على درجة حرارة عالية. حيث يؤدي الغليان الشديد إلى تصاعد البخار أو إسالة مواد دهنية يمكن أن تشتعل.
- قم دائمًا بإطفاء وحدات الطهي قبل إخراج أواني الطهي.
- لا تستخدم أغلفة بلاستيكية لتغليف الطعام. حيث قد ينصهر البلاستيك على السطح ويصبح من الصعب إزالته.

تنبيه

بعد الطهي

- لا تلمس وحدات الطهي حتى تبرد.
- قد تظل الشعلات ساخنة وقد تصاب بالحروق إذا لمست السطح الزجاجي قبل أن يبرد بشكل كافٍ.
- قم بتنظيف المواد التي تسيل على مناطق الطهي في الحال خاشيًا لصعوبة تنظيفها بعد ذلك.
- إذا كان هناك خزانة أعلى سطح الطهي مباشرة، تأكد أن المواد المخزنة تستخدم بشكل نادر ويمكن تخزينها بأمان في المناطق المعرضة للحرارة. حيث تعد درجات الحرارة العالية غير آمنة لبعض المواد مثل السوائل المتبخرة أو المنظفات أو مرشات الغازات.

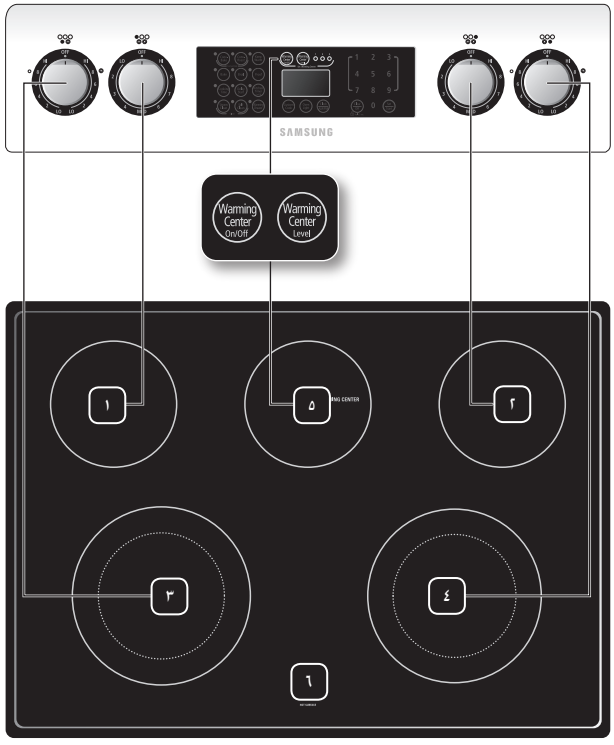
حول أجزاء السطح المشعة للحرارة

ترتفع درجة الحرارة تدريجيًا وبانتظام. ونظرًا لارتفاع درجة الحرارة، تتوهج الأجزاء المشعة باحمرار. ويتم تشغيل جزء التسخين وإيقاف تشغيله بشكل دوري للحفاظ على ثبات درجة الحرارة التي تم ضبطها. كما يحتفظ جزء التسخين بدرجة حرارة كافية لتوفير درجات حرارة ثابتة ومنتظمة إثناء دورة إيقاف تشغيله. وللحصول على نتيجة مرضية لعمليات الطهي، قم بإيقاف جزء التسخين لعدة دقائق قبل اكتمال الطهي، حيث يسمح ذلك بإتمام عملية الطهي باستخدام الحرارة المحتفظ بها.

يتضمن الجزء المشع للحرارة وحدة تحكم لتشغيل العنصر وإيقاف تشغيله بشكل دوري، حتى عند الطهي بدرجات حرارة عالية. ويساعد ذلك على منع تلف سطح الطهي الخزفي. كما يعد تشغيل جزء التسخين وإيقاف تشغيله بشكل دوري عند الطهي في درجة حرارة عالية أمرًا طبيعيًا ويمكن حدوثه إذا كان إناء الطهي صغير جدًا بالنسبة للجزء المشع أو إذا كان قاع إناء الطهي غير مستو.

مواضع أجزاء السطح المشعة للحرارة ووحدات التحكم بها

تقوم مقابض التحكم في الأجزاء المشعة بتشغيل أجزاء السطح المشعة المتواجدة على سطح الطهي كما موضح هو بالأسفل.



١. **جزء تسخين فردي:** الجزء الخلفي الأيسر
٢. **جزء تسخين فردي:** الجزء الخلفي الأيمن
٣. **جزء تسخين مزدوج:** الجزء الأمامي الأيسر
٤. **جزء تسخين مزدوج:** الجزء الأمامي الأيمن
٥. **جزء التدفئة الأوسط:** الجزء الأمامي الأوسط
٦. **مؤشر سخونة سطح الطهي**

مؤشر سخونة سطح الطهي

- يضيء عند تشغيل وحدة التسخين أو عندما تكون ساخنة بدرجة لا يمكن لمسها.
- يظل مضيئًا حتى بعد إطفاء وحدة التسخين.
- يظل مضيئًا حتى تصل درجة حرارة وحدة التسخين إلى ١٥٠ درجة فهرنهايت تقريبًا.

مناطق الطهي

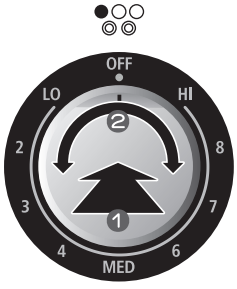
- يتم تحديد مناطق الطهي في هذا الموقد بواسطة دوائر متقطعة على سطح الطهي الزجاجي. وللحصول على أفضل نتائج لعمليات الطهي، استخدم إناء طهي يتناسب حجمه مع حجم جزء التسخين.
- **لا يجب أن يزيد حجم أواني الطهي عن حجم مناطق الطهي بمقدار أكبر ١/٢ بوصة وحتى بوصة كحد أقصى.**
- يمكنك رؤية التوهج من خلال سطح الطهي الزجاجي عند تشغيل وحدة التحكم. **ويتم تشغيل جزء التسخين وإيقاف تشغيله بشكل دوري للحفاظ على إعداد الحرارة الذي تم ضبطه مسبقًا حتى عند ضبطه على درجة حرارة عالية.**
- للحصول على مزيد من المعلومات حول اختيار الأنواع المناسبة من أواني الطهي، الرجاء مراجعة القسم "استخدام أواني الطهي المناسبة" في الصفحة رقم ١٦.

كيفية ضبط الجهاز للطهي على السطح

تنبيه

- قد تكون أجزاء السطح ساخنة وقد تتسبب في إحداث الإصابة بالحروق. لا تلمس أجزاء السطح حتى تبرد بدرجة كافية.
- لا تترك الطعام دون مراقبة عند الطهي بدرجات حرارة عالية أو متوسطة. حيث يؤدي الغليان الشديد إلى تصاعد البخار أو إسالة مواد دهنية يمكن أن تشتعل.
- تأكد من لف مقبض التحكم على **إيقاف تشغيل (OFF)** عند الانتهاء من الطهي.
- لا يصلح الوقت الفاصل بين إعداد الطهي بدرجة حرارة عالية وإيقاف التشغيل للطهي.

مقبض التحكم في وحدة الطهي الفردية (الخلفية اليسرى والأمامية اليمنى)

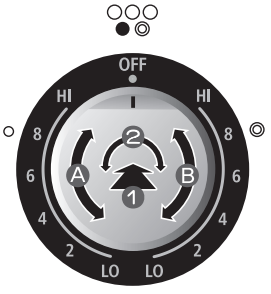


١. ادفع المقبض للداخل.

٢. وقم بلفه إلى أحد الاتجاهين حسب الإعداد الذي تريده.

- يصدر المقبض صوتًا عند وصوله لإعداد الطهي بدرجة حرارة عالية أو عند إيقاف تشغيله.

مقبض التحكم في وحدة الطهي المزدوجة (الأمامية اليسرى، الأمامية اليمنى)



- توفر وحدة الطهي المزدوجة حجمين للطهي مما يمكنك من الاختيار بينهما لملائمة إناء الطهي الذي تستخدمه.

١. ادفع المقبض للداخل.

٢. وقم بلفه إلى أحد الاتجاهين حسب الإعداد الذي تريده.

- لاستخدام وحدة الطهي الصغيرة، قم بلف مقبض التحكم باتجاه **إعدادات وحدة الطهي الصغيرة (A)**.
- لاستخدام وحدة الطهي الكبيرة، قم بلف مقبض التحكم باتجاه **إعدادات وحدة الطهي الكبيرة (B)**.

قد يتوقف توهج وحدة الطهي عند تغيير الإعداد من الطهي بدرجة حرارة عالية إلى الطهي بدرجة أقل. يعد ذلك أمراً عادياً.

الإعدادات الموصى بها

الإعداد	كيفية الطهي
عالية	طهي معظم الأطعمة ووصول الماء لدرجة الغليان وشي الأطعمة
متوسطة عالية	استمرار الغليان السريع والقلي وقلي الأطعمة التي تحتوي على دهون عالية
متوسطة	استمرار الغليان البطيء واستخلاص الصلصة والصوص وطهي الخضار بالبخار
متوسطة منخفضة	طهي الأطعمة وسلقها وتسبيكها
منخفضة	الحفاظ على دفء الأطعمة وتسوبتها ونضجها

كيفية استخدام جزء التدفئة الأوسط

يوجد **جزء التدفئة الأوسط** في الجزء الأوسط الخلفي من السطح الزجاجي حيث يعمل على الحفاظ على سخونة الطعام الذي تم تناوله في درجة حرارة تسمح بتناوله.

- **لا يتوهج جزء التدفئة الأوسط باحمرار مثل أجزاء الطهي.**

تنبيه

- لا تقم بتسخين الأطعمة على جزء التدفئة الأوسط لمدة تزيد عن ساعتين.
- استخدم الأواني والأطباق الموصى بها فقط للفرن وسطح الطهي.
- استخدم المسكة أو قفازي الفرن لرفع الطعام من على جزء التدفئة الأوسط لسخونة أواني الطهي والأطباق.
- يجب وجود فتحة في غطاء الإناء عند تسخين الفطائر والمخبوزات لتسمح بخروج الرطوبة.
- لا تستخدم أغلفة بلاستيكية لتغليف الطعام. حيث قد ينصهر البلاستيك على السطح ويصبح من الصعب إزالته.
- يجب حفظ الطعام في وعائه وتغطيته أو تغليفه بورق الألومنيوم للحفاظ عليه طازجًا.
- ابدأ دائمًا بتناول الطعام الساخن. فقد تصاب بالأمراض نتيجة تناول الأطعمة غير الناضجة أو الباردة الموضوعة على جزء التدفئة الأوسط.

١. كيفية تشغيل جزء التدفئة الأوسط.

اضغط على زر **تشغيل/إيقاف جزء التدفئة الأوسط (WARMING CENTER ON/OFF)**.

٢. اختر إعداد مستوى الحرارة الذي تريده.

يؤدي الضغط مرة واحدة على الزر **مستوى جزء التدفئة الأوسط (WARMING CENTER LEVEL)** إلى ضبطه على الإعداد (مستوى ١) "level 1". واضغط عليه مرتين لضبطه على الإعداد (مستوى ٢) "level 2" وثلاث مرات لضبطه على (مستوى ٣) "level 3".

٣. كيفية إيقاف تشغيل جزء التدفئة الأوسط.

اضغط على زر **تشغيل/إيقاف جزء التدفئة الأوسط (WARMING CENTER ON/OFF)**.

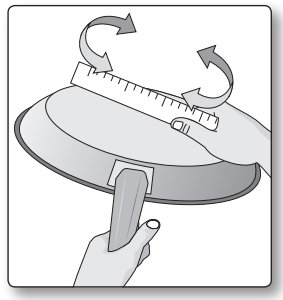
- لا يؤدي الضغط على **إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF)** إلى إيقاف تشغيل جزء التدفئة الأوسط.
- للحصول على نتائج طهي أفضل، يجب تغطية الأطعمة الموجودة على جزء التدفئة الأوسط بغطاء أو ورق الألومنيوم. يجب وجود فتحة في غطاء الإناء عند تسخين الفطائر أو المخبوزات لتسمح بخروج الرطوبة.

الإعدادات الموصى بها

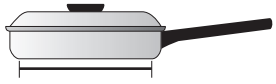
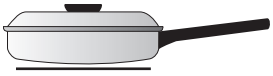
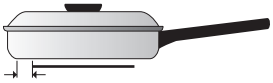
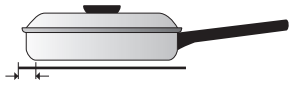
المستوى	نوع الطعام
١	المخبوزات/الفطائر والطواجن وصوص اللحم والبيض
٢	أطباق العشاء التي تحتوي على الأطعمة والحساء (متماسكة) والخضروات والصلصة والمسبكات واللحوم
٣	الطعام المقلي والحساء (سائل) والمشروبات الساخنة

استخدام إناء الطهي المناسب

يساعد استخدام إناء الطهي المناسب على تفادي العديد من المشاكل مثل الطهي بشكل غير متساوي وأوقات الطهي الطويلة. كما يساعد استخدام أواني الطهي المناسبة على تقليل أوقات الطهي وطهي الطعام بشكل متساوٍ.



تحقق ما إذا كان قاع الإناء مستوي السطح عن طريق تدوير مسطرة حوله.

صحيح	غير صحيح
	
قاع مستوي وجوانب قائمة. • غطاء ملائم. • مقبض خفيف الوزن مما يؤدي إلى عدم ميل الإناء. • الإناء متوازن بشكل جيد. • حجم الإناء متناسب مع كمية الطعام التي يتم إعدادها ومع حجم وحدة الطهي. • مصنوع من مادة جيد التوصيل للحرارة. • قم دائمًا بمطابقة قطر الإناء مع قطر وحدة الطهي.	قاع الإناء منحني ومنحرف.
	
	تزيد مساحة الإناء عن مساحة جزء الطهي بما يزيد على بوصة ونصف.
	
	الإناء أصغر من جزء الطهي.
	مقبض ثقيل الوزن يعمل على إمالة الإناء.

اختيار إناء الطهي المناسب

تحدد المادة المصنوع منها إناء الطهي مدى التساوي والسرعة في انتقال الحرارة من وحدة الطهي لقاع الإناء.

- **الألومنيوم** - موصل جيد للحرارة. تتسبب بعض أنواع الأطعمة في جعل لون الألومنيوم داكنًا. (تقاوم أواني الطهي المصنوعة من الألومنيوم المؤكسد التشققات وتغير اللون.). قد تترك الأواني المصنوعة من الألومنيوم علامات تشبه الخدوش إذا وضعت على سطح الطهي الخزفي. ويجب إزالة هذه العلامات في الحال.
- **النحاس** - موصل جيد للحرارة ولكن يتغير لونه بسهولة. قد يترك أثرًا على الزجاج الخزفي (راجع ما سبق).
- **الاستانلس ستيل** - موصل بطيء للحرارة مع عمليات طهي غير متساوية. متين وسهل التنظيف ومقاوم لتغير الألوان.
- **الحديد الزهر** - موصل رديء للحرارة؛ يحتفظ بدرجات الحرارة بشكل جيد جدًا. يعمل على طهي الطعام بشكل متساوٍ عند الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة. لا يوصى باستخدامه على أسطح الطهي الخزفية.
- **الأوعية المطلية بالمينا** - تختلف درجة توصيله للحرارة حسب المادة الأساسية المصنوع منها الإناء. الخزف الصيني - يجب طلائه بالمينا ليصبح سطحه أملس خاشيًا خدش أسطح الطهي الخزفية.
- **الزجاج** - موصل بطيء للحرارة. لا ينصح باستخدامه مع أسطح الطهي الخزفية حتى لا يُخدش.

حماية سطح الطهي الأملس

التنظيف

- قم بتنظيف سطح الطهي قبل استخدامه لأول مرة.
- قم بتنظيف سطح الطهي يوميًا أو بعد الاستخدام. يعمل ذلك على الحفاظ على شكل سطح الطهي وحمايته من التلف.
- إذا حدث سيلان أثناء الطهي، قم بمسح المواد التي تسيل على مناطق الطهي في الحال وهي ساخنة لتجنب تنظيفها بصعوبة بعد ذلك. كن حريصًا وامسح المواد التي تسيل باستخدام منشفة نظيفة وجافة.
- لا تترك المواد التي تسيل لفترة طويلة على مناطق الطهي أو سطح الطهي.
- **لا تستخدم** مساحيق تنظيف خشنة أو قطع قماش بالية حيث قد يؤدي ذلك إلى خدش سطح الطهي.
- **لا تستخدم** مبيضات الكلور أو الأمونيا أو وسائل التنظيف الأخرى غير الموصى باستخدامها على الأسطح الزجاجية-الخزفية.

الوقاية من الخدوش والعلامات

- لا تستخدم أواني الطهي الزجاجية، حيث قد تتسبب في خدش سطح الطهي.
- **لا تضع** حاملاً ثلاثي القوائم أو حامل دائري بين سطح الطهي وإناء الطهي. حيث قد تتسبب هذه الأشياء في خدش سطح الطهي.
- تأكد من نظافة سطح الطهي وقاع إناء الطهي.
- **لا تسحب** أواني الطهي المعدنية فوق أسطح الطهي.

تجنب البقع

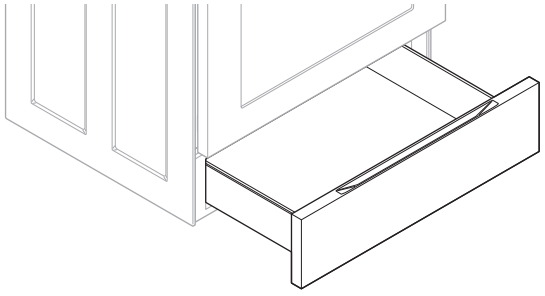
- **لا تستخدم** قطع القماش أو الأسفنج المتسخة لتنظيف سطح الطهي. ستترك طبقة قد تسبب بقع على أسطح الطهي بعد رفع درجة حرارة هذه المنطقة.
- قد يؤدي استمرار الطهي على الأسطح المتسخة إلى ثبات البقع.

الوقاية من حدوث تلفيات أخرى

- لا تسمح بسقوط المواد البلاستيكية أو السكر أو الأطعمة التي تحتوي على سكريات عالية على سطح الطهي الساخن. قم بالتنظيف في الحال إذا حدث ذلك.
- لا تدع إناء الطهي يغلي وهو فارغ حيث قد يسبب ذلك ضررًا لسطح الطهي وإناء الطهي.
- **لا تستخدم** سطح الطهي كمساحة للعمل أو أداة تقطيع.
- **لا تقم** بطهي الطعام مباشرة على سطح الطهي بدون استخدام إناء طهي مناسب.

استخدام درج التسخين

حول درج التسخين



يساعد **درج التسخين** على الاحتفاظ بسخونة الطعام الذي تم طهيه. ابدأ دائمًا بتناول الطعام الساخن. لا تستخدمه لتسخين الطعام البارد باستثناء البكوسيت المحمص أو الشيبسي أو التوست الجاف.

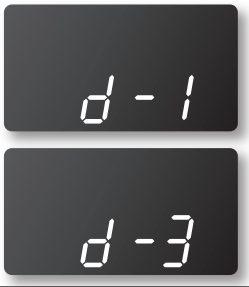
اترك درج التسخين لمدة ٢٥ دقيقة حتى يسخن.

- **يجب عدم حشو درج التسخين أو الوعاء بورق الألومنيوم. حيث يعد الورق عازل جيد للحرارة ومانع لتسربها أسفل منه. سوف يؤثر هذا على أداء الدرج ويمكن أن يلحق ضررًا بالأسطح الداخلية.**
- يحظر وضع سائل أو ماء في درج التسخين.
- يجب تغطية جميع الأطعمة الموجودة في درج التسخين بغطاء أو ورق ألومنيوم. يجب وجود فتحة في غطاء الإناء عند تسخين الفطائر أو المخبوزات لتسمح بخروج الرطوبة.
- قم بإخراج معالق تناول الطعام، إلخ ، قبل وضع الآنية في درج التسخين.
- يجب حفظ الطعام ساخنًا في الإناء الذي تم طهيه به أو نقله إلى طبق يحافظ على سخونته وقت تناوله.

تنبيه

سوف تنصهر الآنية أو الأغلفة المصنوعة من البلاستيك في حالة وجود اتصال مباشر مع الدرج، أو الوعاء أو الأطباق الساخنة. قد يتعذر إخراج البلاستيك المنصهر ولا يخضع ذلك للضمان.

تشغيل درج التسخين أو إيقاف تشغيله



١. اضبط درج التسخين على مستوى الحرارة الذي تريده.

اضغط على **درج التسخين (WARMING DRAWER)** مرة واحدة لتحديد مستوى حرارة منخفضة، أو مرتين لتحديد مستوى حرارة متوسطة، أو 3 مرات لتحديد مستوى حرارة عالية.

يبدأ تشغيل درج التسخين تلقائيًا بمجرد انتهائك من تحديد المستوى الذي تريده.

٢. إيقاف تشغيل درج التسخين.

اضغط على **درج التسخين (WARMING DRAWER)** عندما يكون مستوى التسخين عاليًا.

- لا يؤدي الضغط على **إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF)** إلى إيقاف تشغيل درج التسخين.
- لا يمكن استخدام درج التسخين أثناء دورة التنظيف الذاتي.

الإعدادات الموصى بها

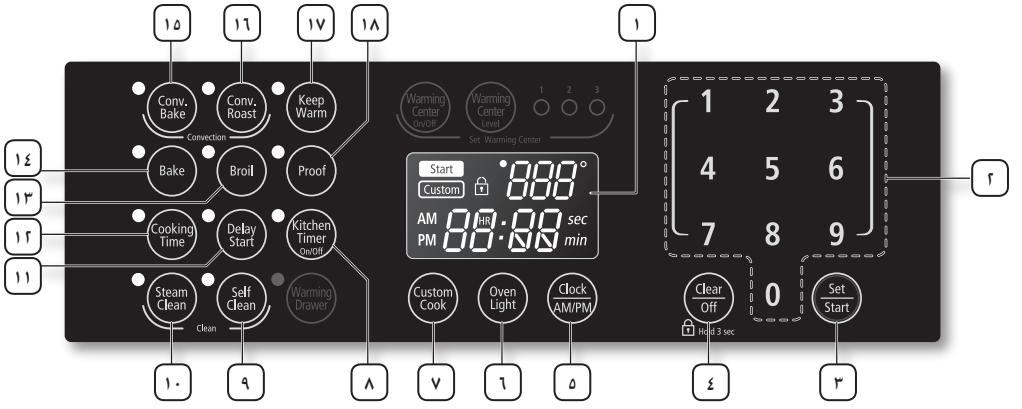
المستويات		نوع الطعام
	منخفضة	رقائق (ناعمة)، وأطباق عشاء فارغة
	متوسطة	صوص اللحم والبيض والبسكويت والفطائر والطواجن والخضروات والرقائق (خشنة) وقطع اللحم (اللحم البقري واللحم ولحم الضأن)
	عالية	اللحم المقدد والدواجن والبيتزا وشرائح الهمبورجر وأضلاع اللحم والأطعمة المقلية

- يمكن وضع أنواع مختلفة من الأطعمة في درج التسخين في نفس الوقت. للحصول على أفضل نتائج، يحظر ترك الطعام في درج التسخين لمدة تزيد عن ساعة. ويحظر ترك كميات صغيرة أو أطعمة سريعة التأثر بالحرارة مثل البيض لمدة تزيد عن ٣٠ دقيقة.
- يتم إيقاف تشغيل درج التسخين تلقائيًا بعد ٣ ساعات.

تشغيل الفرن

لوحة تحكم الفرن

اقرأ التعليمات بعناية قبل استخدام الفرن. لاستخدام الفرن بشكل مرض، يجب أن تتعرف على ميزات الفرن المتنوعة ووظائفها كما هي مذكورة بالأسفل. **ستجد لاحقًا تعليمات مفصلة حول كل ميزة ووظيفة في دليل المستخدم هذا.**



١. **شاشة العرض:** توضح الوقت ودرجة حرارة الفرن وما إذا كان الفرن في وضح الخبز أو الشي أو التنظيف الذاتي والأوقات التي تم ضبطها باستخدام المؤقت وعمليات الفرن الآلي.

٢. **لوحة الأرقام:** تستخدم لضبط أي وظيفة تتطلب استخدام الأرقام مثل الوقت والمؤقت ودرجة الحرارة ووقت البدء ومدة التشغيل لعمليات الخبز المحددة بوقت.

٣. **ضبط/تشغيل (SET/START):** يجب الضغط على هذا الزر لبدء استخدام أي وظيفة طهي أو تنظيف.

٤. **إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF):** يتم الضغط على هذا الزر لإلغاء كافة مهام الفرن ماعدا الساعة والمؤقت وجزء التدفئة الأوسط ودرج التسخين.

٥. **الساعة ص/م (CLOCK AM/PM):** اضغط على هذا الزر لضبط الوقت.

٦. **ضوء الفرن (OVEN LIGHT):** اضغط على هذا الزر لتشغيل ضوء الفرن أو إيقاف تشغيله.

٧. **طهي مخصص (CUSTOM COOK):** اضغط عليه لتسجيل إعداد الوصفة المفضلة لديك واستعادتها.

٨. **تشغيل/إيقاف تشغيل مؤقت الطهي (KITCHEN TIMER ON/OFF):** اضغط على هذا الزر لاختيار ميزة المؤقت.

٩. **تنظيف ذاتي (SELF CLEAN):** اضغط على هذا الزر لاختيار وظيفة التنظيف الذاتي.

١٠. **تنظيف بالبخار (STEAM CLEAN):** اضغط على هذا الزر لاختيار ميزة التنظيف بالبخار.

١١. **تأجيل التشغيل (DELAY START):** استخدم هذا الزر مع زر وضع الخبز والخبز بالطريقة التقليدية والشي بالطريقة التقليدية ووقت الطهي والتنظيف الذاتي لضبط تشغيل الفرن وإيقافه تلقائيًا في الوقت الذي حددته.

١٢. **وقت الطهي (COOKING TIME):** اضغط على هذا الزر واستخدم لوحة الأرقام لضبط الوقت الذي تريده لضبط الطعام. سيتم إيقاف تشغيل الفرن عند مرور وقت الطهي.

١٣. **الشي (BROIL):** اضغط على هذا الزر لاختيار وظيفة الشي.

١٤. **الخبز (BAKE):** اضغط على هذا الزر لاختيار وظيفة الخبز.

١٥. **الخبز بالطريقة التقليدية (CONVECTION BAKE):** اضغط على هذا الزر لاختيار الخبز بالطريقة التقليدية.

١٦. **الشي بالطريقة التقليدية (CONVECTION ROAST):** اضغط على هذا الزر لاختيار الشي بالطريقة التقليدية.

١٧. **حفظ الطعام ساخنًا (KEEP WARM):** اضغط عليه للحفاظ على سخونة الأطعمة التي تم طهيها.

١٨. **تخمير (PROOF):** اضغط عليه لاختيار بيئة دافئة تناسب المنتجات التي يستخدم معها خميرة.

ضبط الساعة

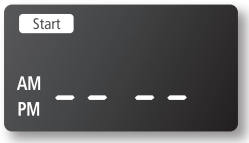
يجب ضبط **الساعة** على وقت اليوم الصحيح لتشغيل وظائف الفرن الآلية المؤقتة بشكل صحيح.

- لا يمكن تغيير وقت اليوم أثناء عمليات الطهي المؤقتة أو عمليات الطهي المؤجلة أو دورات التنظيف الذاتي.
- يمكن الاختيار بين عرض الوقت بالتنسيق ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة التنسيق الافتراضي هو ١٢ ساعة.

كيفية ضبط الوقت

١. بدء الضبط.

اضغط على **الساعة ص/م (CLOCK AM/PM)**.



٢. كيفية اختيار صباحًا AM أو مساءً PM.

اضغط على **الساعة ص/م (CLOCK AM/PM)** مرة أخرى. مرة لاختيار (صباحًا) AM أو مرتين لاختيار (مساءً) PM.

يتم تخطي هذه الخطوة في وضع عرض تنسيق ٢٤ ساعة.

٣. أدخل الوقت الحالي.

أدخل الوقت الحالي بالساعات والدقائق باستخدام لوحة الأرقام على سبيل المثال: 1، 3، 0 لضبط الوقت على 1:30.

٤. الخروج من الضبط.

اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)** أو **الساعة ص/م (CLOCK AM/PM)** .

كيفية التغيير بين التنسيق 12 ساعة و 24 ساعة

١. بدء الضبط.

اضغط على **الساعة ص/م (CLOCK AM/PM)** و **0** على لوحة الأرقام في نفس الوقت لمدة ٣ ثوان.

تعرض شاشة العرض الوضع الحالي (على سبيل المثال: 12 ساعة).

٢. اختر وضع العرض الذي تريده.

اضغط على **0** على لوحة المفاتيح لاختيار 12 ساعة أو 24 ساعة.

يؤدي الضغط على الزر **0** الموجود على لوحة المفاتيح إلى التغيير بين وضع العرض 12 ساعة و 24 ساعة.

٣. الخروج من الضبط.

اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**.

الحد الأقصى والحد الأدنى للإعدادات

يوجد حد أدنى وحد أقصى لإعدادات الوقت ودرجة الحرارة الخاصة بكافة الميزات المذكورة.

يصدر صوت في كل مرة يتم فيها الضغط على أحد أزرار لوحة التحكم ويتم قبول الإدخال. يصدر صوت يدل على حدوث خطأ في شكل نغمة طويلة إذا كانت قيمة درجة الحرارة أو الوقت التي تم إدخالها أقل من الحد الأدنى أو تفوق الحد الأقصى لإعدادات هذه الميزة.

الميزة	الحد الأدنى	الحد الأقصى
خبز	١٥٠ درجة فهرنهايت (٦٥ درجة مئوية)	٥٥٠ درجة فهرنهايت (٢٨٥ درجة مئوية)
الشي	LO	HI
التنظيف الذاتي	٢ ساعات	٤ ساعات
الخبز بالطريقة التقليدية	١٧٥ درجة فهرنهايت (٨٠ درجة مئوية)	٥٥٠ درجة فهرنهايت (٢٨٥ درجة مئوية)
الشي بالطريقة التقليدية	١٧٥ درجة فهرنهايت (٨٠ درجة مئوية)	٥٥٠ درجة فهرنهايت (٢٨٥ درجة مئوية)
حفظ الطعام ساخنًا	-	٣ ساعات
جزء التدفئة الأوسط	-	٣ ساعات
درج التسخين	-	٣ ساعات
تخمير	-	١٢ ساعات
التنظيف بالبخار	٢٠ دقيقة	٢٠ دقيقة

ضبط مؤقت الطهي

يعمل مؤقت الطهي كمؤقت إضافي يصدر صوتًا عند انقضاء الوقت المضبوط. حيث إنه لا يؤدي إلى بدء تشغيل وظائف الطهي أو إيقافها. ويمكن استخدام هذه الوظيفة أثناء تشغيل أي من وظائف الفرن الأخرى.

كيفية ضبط المؤقت

١. قم بتشغيل المؤقت.

اضغط على زر **تشغيل/إيقاف تشغيل مؤقت الطهي (KITCHEN TIMER ON/OFF)**.

٢. أدخل الوقت الذي تريده.

اضغط على **تشغيل/إيقاف تشغيل مؤقت الطهي (KITCHEN TIMER ON/OFF)** مرة واحدة لتحديد الساعات/الدقائق. ومرتين لتحديد الثواني أو ثلاث مرات لإيقاف تشغيل مؤقت الطهي.

٣. أدخل مقدار الوقت الذي تريده.

أدخل مقدار الوقت الذي تريده باستخدام لوحة الأرقام. على سبيل المثال: 1 و 5. يمكن ضبط المؤقت على أي مقدار من الوقت بدءًا من دقيقة واحدة وحتى ٩ ساعات و ٩٩ دقيقة أو ثانية واحدة حتى ٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية. إذا حدث خطأ، اضغط على **تشغيل/إيقاف تشغيل مؤقت الطهي (KITCHEN TIMER ON/OFF)** وابدأ من جديد.

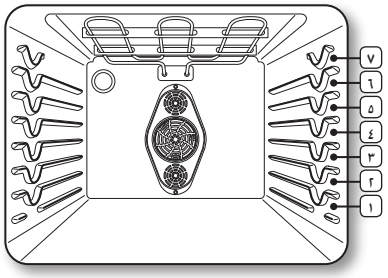
٤. بدء تشغيل المؤقت.

اضغط على زر **تشغيل/إيقاف تشغيل مؤقت الطهي (KITCHEN TIMER ON/OFF)**.

٥. يصدر الفرن صوتًا وتعرض الشاشة (إنتهاء) "End" عند انقضاء الوقت المضبوط حتى تقوم بالضغط على **تشغيل/إيقاف تشغيل مؤقت الطهي (KITCHEN TIMER ON/OFF)**. يمكنك إلغاء المؤقت في أي وقت بالضغط على **تشغيل/إيقاف تشغيل مؤقت الطهي (KITCHEN TIMER ON/OFF)**.

كيفية استخدام حاملي الفرن

خيارات حاملي الفرن



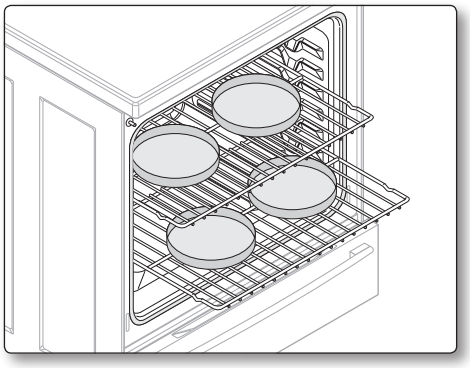
يوجد بالفرن سبعة مواضع للحاملين (١~٧).

نوع الطعام	موضع الحامل
الفطائر المجمدة	٤
الكيك الخفيف	٢
قوالب وحلقات الكيك	٣
البسكويت والمافن وقطع الشيكولاتة والكعك وقوالب الكعك وطبقات الكيك والفطائر	٤
الطواجن	٤
قطع اللحم الصغيرة وشرائح اللحم	٢
الديك الرومي وقطع اللحم الصغيرة	١

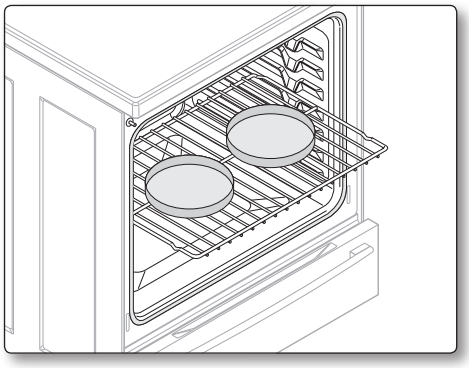
طبقات الكيك المخبوزة

ضع إناء الخبز في منتصف الفرن بقدر الإمكان لتحصل على نتائج أفضل. إذا كنت تقوم بالخبز في أكثر من إناء، ضع كل إناء بحيث يكون هناك فراغ حوله يصل إلى بوصة كاملة أو نصف بوصة.

إذا كنت تقوم بالطهي على العديد من الحوامل. ضع حاملي الفرن في الموضع ٢ و ٥. وضع إناء الطهي كما هو موضح في الشكل الموجود أدناه.



الشكل ١



الشكل ٢

قبل استخدام الحاملين

يوجد بالفرن حاملين.

يوجد بكل حامل طرفين يجب وضعهما بشكل صحيح على الدعامتين. يعملان هذان الطرفان على منع الحامل من الخروج بالكامل.

إزالة الحاملان	استبدال الحاملين
١. اسحب الحامل للخارج حتى يقف.	١. ضع طرف الحامل على الدعامة.
٢. ارفع مقدمة الحامل واسحبها للخارج.	٢. قم بإمالة الطرف الأمامي لأعلى وادفع الحامل للداخل.

تنبيه

- لا تقم بتغليف الحامل بورق الألومنيوم أو تضعه في قاع الفرن. حيث يؤدي ذلك إلى إعاقة دورة التسخين مما يؤدي إلى الحصول على جودة خبز رديئة أو تلف قاع الفرن.
- قم بترتيب حاملي الفرن عندما تكون الفرن باردة فقط.

الخبز

يمكن برمجة الفرن للخبز بأي درجة حرارة من ١٥٠ فهرنهايت حتى ٥٥٠ فهرنهايت.

كيفية ضبط الترموستات

١. بدء الضبط.

اضغط على **خبز (BAKE)**. درجة الحرارة الافتراضية هي 350 فهرنهايت.

٢. أدخل درجة الحرارة التي تريدها في لوحة الأرقام. مثال: 3، 7، 5.

٣. بدء وظيفة الخبز.

اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**. ستبدأ شاشة عرض درجة الحرارة في التغير بمجرد وصول درجة حرارة الفرن إلى 150 فهرنهايت.

٤. إذا أردت إلغاء الخبز أو إذا انتهيت منه، اضغط على **إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF)**.

ضع الطعام في الفرن بعد التسخين إذا كانت الوصفة تتطلب ذلك. التسخين مهم جداً للحصول على نتائج جيدة عند خبز الكيك والعجائن والخبز والحلويات. بعدما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة، يصدر صوت تنبيه طويل ٦ مرات.

كيفية ضبط الترموستات أثناء الطهي

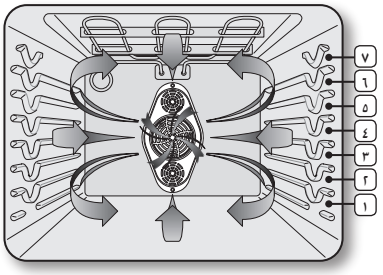
١. بدء الضبط.

اضغط على **خبز (BAKE)**. سوف تعرض الشاشة درجة الحرارة الحالية، مثال: 375 فهرنهايت.

٢. أدخل درجة الحرارة التي تريدها، مثال، 425 فهرنهايت، باستخدام لوحة الأرقام.

٣. استكمل الإدخال بالضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**.

الخبز بالطريقة التقليدية



باستخدام ميزة الخبز بالطريقة التقليدية، يمكنك القيام بالطهي بشكل أسرع. يمكنك عمل برنامج للفرن لطهي الخبز بالطريقة التقليدية في أي درجة حرارة ما بين ١٧٥ و ٥٥٠ درجة فهرنهايت.

يتطلب الخبز بالطريقة التقليدية مروحة لتوزيع حرارة الفرن بالتساوي وباستمرار داخل الفرن. يسمح هذا التوزيع المفضل للحرارة بإجراء الطهي والحصول على نتائج ممتازة باستخدام العديد من الأرفف في نفس الوقت. الأطعمة التي تم طهيها على حامل أحادي للفرن سيتم طهيها عمومًا بشكل أسرع وأفضل مع الخبز بالطريقة التقليدية. قد تزيد عملية الطهي باستخدام العديد من أرفف الفرن من وقت الطهي بشكل طفيف بالنسبة لبعض الأطعمة، ولكن النتيجة النهائية تكون توفير الوقت. تتحول أرغفة الخبز والفطائر إلى اللون البني.

تلميحات للخبز بالطريقة التقليدية

يختلف مقدار الوقت الذي تقوم بتوفيره باختلاف مقدار ونوع الطعام الذي تقوم بطهيه. يجب عليك استخدام الأوعية التي ليس لها جوانب أو جوانب منخفضة جدًا عند خبز الكيك أو البسكويت لكي تسمح بتمرير الهواء الساخن حول الطعام. يسمح استخدام وعاء بسطح أسود بإجراء الطهي بشكل أسرع.

عند إجراء الخبز بالطريقة التقليدية باستخدام حامل فردي، ضع حامل الفرن في**وضع ٤**. في حالة إجراء الطهي على العديد من الأرفف، ضع أرفف الفرن في **الوضع ٢** و **٥**.

عند خبز الكيك، سيوفر استخدام وضع الخبز نتائج أفضل.

كيفية ضبط الفرن للخبز بالطريقة التقليدية

١. بدء تشغيل وضع الخبز بالطريقة التقليدية.

اضغط على **الخبز بالطريقة التقليدية (CONV. BAKE)**. درجة الحرارة الافتراضية هي 350 فهرنهايت.

٢. أدخل درجة الحرارة التي تريدها، مثال: 400 فهرنهايت، باستخدام لوحة الأرقام.

٣. اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)** لبدء تشغيل الخبز بالطريقة التقليدية.

سوف يظهر الخبز بالطريقة التقليدية ودرجة الحرارة الفرن التي تم ضبطها، على سبيل المثال 375 درجة فهرنهايت، في شاشة العرض لمدة ٢ ثانية.

سيبدأ عرض درجة الحرارة في التغير بمجرد وصول درجة حرارة الفرن إلى 150 فهرنهايت.

سوف يصدر صوت ٦ مرات عند الوصول لدرجة حرارة الفرن التي تم ضبطها، على سبيل المثال 375 فهرنهايت، وسوف تقوم شاشة العرض بإظهار درجة حرارة الفرن التي تم تحويلها تلقائيًا.

٤. إيقاف تشغيل الخبز بالطريقة التقليدية أو إلغائه بالضغط على **إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF)**.

في وضع الخبز بالطريقة التقليدية، يقوم الفرن تلقائيًا بتقليل درجة حرارة الخبز العادي التي تم ضبطها عند ٢٥ درجة فهرنهايت إلى درجة حرارة التحويل المناسبة.

يتم إيقاف تشغيل مروحة الفرن عند فتح الباب
لذا يحظر ترك الباب مفتوحا لفترات طويلة من الوقت باستخدام الطهي بالطريقة التقليدية فقد يؤدي ذلك إلى تقليل عمر عنصر التسخين الخاص بالطهي بالطريقة التقليدية.

دليل الخبز بالطريقة التقليدية الموصي بها

نوع الطعام	وضع الحامل	درجة الحرارة.* (فرن تم تسخينه مسبقًا) (فهرنهايت)	وقت الخبز بالطريقة التقليدية ** (دقيقة)
الكيك			
قوالب الكعك	٤	٣٢٥	١٩-١٧
كيك بوندت	٣	٣٢٥	٤٣-٣٥
الكيك الخفيف	٢	٣٢٥	٣٩-٣٥
الفطائر			
٢ فطيرة محمصة طازجة حجمها ٩ بوصة	٣	٤٠٠-٣٥٠	٥٥-٤٥
٢ فطيرة محمصة وفواكه مجمدة حجمها ٩ بوصة	٣	٣٥٠	٧٨-٦٨
الكعك			
السكر	٤	٣٥٠-٣٢٥	١٧-١٢
رقائق الشيكولاتة	٤	٣٥٠-٣٢٥	١٨-١٤
كيك الشيكولاتة بالبندق	٤	٣٢٥	٣٦-٢٩
أرغفة الخبز			
خبز مخمر وأرغفة ٩×٥	٣	٣٥٠	٢٢-١٨
رقائق الخميرة	٤	٣٧٥-٣٥٠	١٨-١٣
خبز سريع التخمر وأرغفة ٨×٤	٣	٣٥٠-٣٢٥	٥٥-٤٥
البسكويت	٤	٣٧٥-٣٥٠	١٤-٩
قطع المافن	٤	٤٠٠	١٩-١٥
بيتزا			
مجمدة	٤	٤٢٥-٣٧٥	٢٦-٢٣
طازجة	٤	٤٢٥-٤٠٠	١٥-١٢

* تكون درجة حرارة الخبز بالطريقة التقليدية ٢٥ درجةفهرنهايت أقل من الموصى بها على العبوات أو الوصفات. تم تخفيض درجة الحرارة في هذا الجدول بحوالي ٢٥ درجةفهرنهايت.

** تعتمد الأوقات الفعلية على الخلطات أو الوصفات المخبوزة. اتبع توجيهات الوصفة أو الموجودة على العبوة وقلل درجة الحرارة بشكل مناسب.

الشي بالطريقة التقليدية

يعد الشي بالطريقة التقليدية مناسبًا لطهي كميات كبيرة رقيقة من شرائح اللحم غير المغطاة.

تأتي الحرارة من أعلى جزء التسخين. تقوم مروحة الطهي بالطريقة التقليدية بتمرير الهواء الساخن بالتساوي فوق الطعام وحوله. يتم شي اللحم والدواجن على جميع الجوانب في حالة طهيها على الشواية. لا يتسرب الهواء الساخن في العصائر بسرعة من أجل الحصول على منتج رطب ورقيق مما يضفي لون ذهبي بني غني على السطح الخارجي.

كيفية ضبط الفرن للشي بالطريقة التقليدية

١. بدء تشغيل وضع الشي بالطريقة التقليدية.

اضغط على **الشي بالطريقة التقليدية** (**CONV. ROAST**). درجة الحرارة الافتراضية هي 350 فهرنهايت.

٢. أدخل درجة الحرارة التي تريدها، على سبيل المثال 400 فهرنهايت، باستخدام لوحة الأرقام.

٣. اضغط على **ضبط/تشغيل** (**Set/Start**) لبدء تشغيل الشي بالطريقة التقليدية.

سوف يظهر الشي بالطريقة التقليدية ودرجة الحرارة الفرن التي تم ضبطها، على سبيل المثال 375 درجة فهرنهايت، في شاشة العرض لمدة ٢ ثانية.

سيبدأ عرض درجة الحرارة في التغير بمجرد وصول درجة حرارة الفرن إلى 150 فهرنهايت.

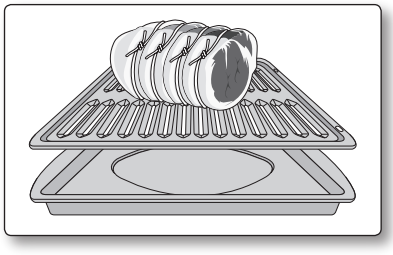
سوف يصدر صوت ٦ مرات عند الوصول لدرجة حرارة الفرن التي تم ضبطها، على سبيل المثال 375 فهرنهايت. وسوف تقوم شاشة العرض بإظهار درجة حرارة الفرن التي تم تحويلها تلقائيًا.

٤. إيقاف تشغيل الشي بالطريقة التقليدية أو إلغائهبالضغطعلى **إلغاء/إيقاف** (**CLEAR/OFF**).

في وضع الشي بالطريقة التقليدية، يقوم الفرن تلقائيًا بتقليل درجة حرارة الخبز العادي التي تم ضبطها عند ٢٥ درجة فهرنهايت إلى درجة حرارة التحويل المناسبة.

يتم إيقاف تشغيل مروحة الفرن عند فتح الباب.
لذا يحظر ترك الباب مفتوحا لفترات طويلة من الوقت باستخدام الطهي بالطريقة التقليدية فقد يؤدي ذلك إلى تقليل عمر عنصر التسخين الخاص بالطهي بالطريقة التقليدية.

عند استخدامك لميزة الشي بالطريقة التقليدية، من الضروري أن تقوم باستخدام وعاء الشي والمصفاة. حيث يستخدم الإناء لاحتواء الزيوت المسكوبة وشبكة الشواية لمنع تبعثر الدهون.



دليل الشي بالطريقة التقليدية الموصي بها

اللحوم	الوزن (رطل)	درجة حرارة الفرن. (درجةفهرنهايت)	وقت الشي* (دقيقة لكل رطل)	درجة الحرارة الداخلية. (درجة فهرنهايت)
اللحم البقري				
شي الضلع	٦-٤	٣٢٥	٢٥-٢٨ ٢٨-٣٢	١٤٥ (متوسط/غير مكتمل النضج) ١٦٠ (متوسط)
شي لحم الضلوع (خالية من العظم)	٦-٤	٣٢٥	٢٤-٢٩ ٢٩-٣٤	١٤٥ (متوسط/غير مكتمل النضج) ١٦٠ (متوسط)
كتف البقرة ولحم الضلع وقطعة لحم من خاصرة البقرة (خالية من العظم)	٦-٣	٣٢٥	٢٥-٣٠ ٢٨-٣٥	١٤٥ (متوسط/غير مكتمل النضج) ١٦٠ (متوسط)
شي قطعة لينة من لحم الخاصرة	٣-٢	٣٢٥	٢٨-٣٨	١٤٥ (متوسط/غير مكتمل النضج)
اللحم				
شي الخاصرة (خالية من العظم أو بها عظم)	٨-٥	٣٥٠	١٥-٢٥	١٧٠
لحم الكتف	٦-٣	٣٥٠	٢٠-٣٠	١٦٠
الدواجن				
الدجاجة ـ كاملة	٤-٣	٣٧٥	١٧-٢٣	١٨٠
الديك الرومي، غير محشي**	١٥-١٢	٣٢٥	١٢-١٦	١٨٠
الديك الرومي، غير محشي**	٢٠-١٦	٣٢٥	١١-١٥	١٨٠
الديك الرومي، غير محشي**	٢٥-٢١	٣٢٥	٨-١٢	١٨٠
صدور الديك الرومي	٨-٣	٣٢٥	٢٠-٢٥	١٧٠
دجاج كورنوال	١-١١/٢	٣٥٠	٤٥-٧٥ (الوقت الإجمالي)	١٨٠
اللحم الضاني				
نصف فخذ	٤-٣	٣٢٥	٢٥-٣٠ ٣٠-٣٥	١٦٠ (متوسط) ١٧٠ (جيد)
فخذه كاملة	٨-٦	٣٢٥	٢٥-٣٠ ٣٠-٣٥	١٦٠ (متوسط) ١٧٠ (جيد)

* تكون أوقات الشي تقريبية وقد تختلف باختلاف شكل اللحم.

تكون درجة حرارة الشي بالطريقة التقليدية ٢٥ درجةفهرنهايت أقل من الموصى بها على العبوات أو الوصفات. تم تخفيض درجة الحرارة في هذا الجدول بحوالي ٢٥ درجةفهرنهايت.

** يتطلب الديك الرومي المحشي وقت شي إضافي. يكون الحد الأدنى لدرجة حرارة آمنة لحشو الدجاج ١٦٥ درجةفهرنهايت.

الطهي بوقت محدد

في الطهي بوقت محدد، يتم تشغيل الفرن تلقائياً والطهي طوال الوقت الذي قمت بتحديده. في نهاية وقت الطهي، يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً.

- يمكنك استخدام وظيفة الطهي بوقت محدد مع عملية طهي أخرى فقط (الخبز أو الخبز بالطريقة التقليدية أو الشي بالطريقة التقليدية).
- يمكنك ضبط الفرن للطهي بوقت محدد قبل ضبط عمليات طهي أخرى.
- يجب أن يتم ضبط الساعة على وقت اليوم الصحيح.

كيفية ضبط الفرن للطهي بوقت محدد

١. أدخل ضبط الوقت.

اضغط على اللوحة لاختيار عملية الطهي التي تريدها، مثال: خبز. درجة الحرارة الافتراضية هي 350 فهرنهايت.

٢. أدخل درجة الحرارة التي تريدها، مثال: 375 فهرنهايت، باستخدام لوحة الأرقام.

٣. اضغط على **وقت الطهي (COOKING TIME)**.

٤. أدخل وقت الطهي الذي تريده، مثال: 45 دقيقة، باستخدام لوحة الأرقام.

يمكنك ضبط وقت الطهي لأي فترة من الوقت من دقيقة واحدة إلى ٩ ساعات و٩٩ دقيقة.

٥. اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)** لبدء عملية الطهي.

سيبدأ عرض درجة الحرارة في التغير بمجرد وصول درجة حرارة الفرن إلى 150 فهرنهايت.

سوف يستمر الفرن في الطهي حتى انتهاء مقدار الوقت المحدد، ثم إيقاف تشغيله تلقائيًا ما لم يتم ضبط ميزة حفظ الطعام ساخنًا. (راجع القسم الذي يدور حول ميزة حفظ الطعام ساخنًا في صفحة ٣٥.)

٦. يمكنك إلغاء الطهي المحدد بوقت في أي وقت بالضغط على **إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF)**.

ضع الطعام في الفرن بعد التسخين إذا طلب ذلك في الوصفة. التسخين هام جداً للحصول على نتائج جيدة عند خبز الحلويات والكعكات والعجائن والخبز. بعدما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة، يصدر صوت تنبيه طويل ٦ مرات.

تنبيه

توخ الحذر عند استخدام ميزات **الطهي بوقت محدد** أو **تأجيل الطهي بوقت محدد**. استخدم هذه الميزات عند طهي الطعام المعالج أو اللحوم المجمدة ومعظم الفواكه والخضروات. الأطعمة التي يمكن أن تفسد بسهولة مثل اللبن أو البيض أو السمك أو اللحم أو الدواجن، يجب أن يتم تجميدها في الثلاجة أولاً، حتى بعد التجميد. لا ينبغي أن يتم تركهم داخل الفرن لأكثر من ساعة قبل بدء الطهي، ويجب عدم إزالتهم فور انتهاء الطهي. أكل الطعام الفاسد قد ينتج عنه الإصابة بالأمراض أو التسمم.

تأجيل الطهي المحدد بوقت

في تأجيل الطهي المحدد بوقت، يقوم مؤقت الفرن بتشغيل الفرن وإيقاف تشغيله في الأوقات التي قمت بتحديدها مسبقاً.

- يمكنك استخدام ميزة تأجيل الطهي المحدد بوقت مع عملية طهي أخرى فقط (الخبز أو الخبز بالطريقة التقليدية والشي بالطريقة التقليدية).
- يمكنك ضبط الفرن لتأجيل الطهي المحدد بوقت قبل ضبط عمليات طهي أخرى.
- يجب أن يتم ضبط الساعة على وقت اليوم الصحيح.

كيفية ضبط الفرن لتأجيل الطهي المحدد بوقت

١. ضع حامل (حاملا) الفرن وضع الطعام داخل الفرن.

٢. ادخل ضبط الوقت.

اضغط على اللوحة لاختيار عملية الطهي التي تريدها، مثال: خبز. درجة الحرارة الافتراضية هي ٣٥٠ فهرنهايت.

٣. استخدم لوحة الأرقام لإدخال درجة الحرارة التي تريدها، مثال: 375 فهرنهايت.

٤. اضغط على **وقت الطهي (COOKING TIME)**.

٥. أدخل وقت الطهي الذي تريده، مثال: 45 دقيقة، باستخدام لوحة الأرقام.

يمكنك ضبط وقت الطهي لأي فترة من الوقت من دقيقة واحدة إلى ٩ ساعات و٩٩ دقيقة.

٦. اضغط على **تأجيل التشغيل (DELAY START)**.

لا يتم عرض "صباحًا AM ومساءً PM" في وضع ٢٤ ساعة.

٧. كيفية اختيار صباحًا AM أو مساءً PM.

اضغط على **الساعة ص/م (CLOCK AM/PM)**، لاختيار (صباحًا) AM أو مرتين لاختيار (مساءً) PM.

يتم تخطي هذه الخطوة في وضع عرض تنسيق ٢٤ ساعة.

٨. أدخل الوقت الذي تريد أن يتم تشغيل الفرن فيه، مثال: 4:30، باستخدام لوحة الأرقام.

٩. اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**.

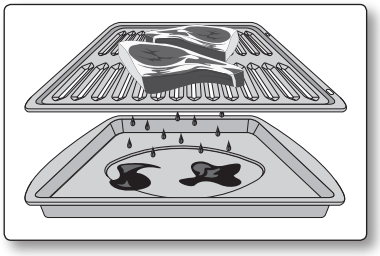
في وقت الضبط، سيصدر صوت تنبيه قصير. يبدأ الفرن في الخبز. بعدما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة، يصدر صوت تنبيه طويل ٦ مرات.

ضع الطعام في الفرن بعد التسخين إذا طلب ذلك في الوصفة. التسخين هام جداً للحصول على نتائج جيدة عند خبز الحلويات والكعكات والعجائن والخبز. بعدما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة، يصدر صوت تنبيه طويل ٦ مرات.

وضع إيقاف الشـي

اترك الباب مفتوحاً لوضع إيقاف الشـي. يظل الباب مفتوحاً، بينما يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة المطلوبة.

استخدام وعاء الشـي



يتيح وعاء الشـي والمصفاة للدهون أن تجف وتظل بعيدة عن حرارة الشـي العالية.

- **لا تستخدم** الوعاء بدون المصفاة.
- **لا تقم** بتغطية المصفاة بورق الألومنيوم؛ فقد تشتعل الدهون المكشوفة.

تنبيه

إذا ظهرت نار في الفرن، أغلق باب الفرن وقم بإيقاف تشغيله. إذا استمرت النار، قم بإلقاء بيكربونات صوديوم أو استخدم المطفأة النازحة للماء الجاف أو المطفأة الرغوية. لا تضع ماء أو دقيق على النار. قد يكون الدقيق قابل للانفجار وقد يسبب الماء انتشار النار الدهنية مما قد يؤدي إلى إصابات شخصية.

كيفية ضبط الفرن للشـي

١. حدد إعدادات الشـي التي تريدها.

اضغط على **شـي** (BROIL) واحدة لدرجة الحرارة العالية (HI) ومرتين لدرجة الحرارة المنخفضة (LO).

استخدم درجة الحرارة المنخفضة (LO) لطهي الطعام مثل الدواجن أو قطع اللحم السميكة دون الحاجة إلى زيادة تسويتها.

٢. بدء وظيفة الشـي.

اضغط على **ضبط/تشغيل** (SET/START).

قم بشي وجه واحد حتى يتغير لون الطعام إلى اللون البني؛ اقلبه وقم بطهيه على الوجه الآخر.

٣. اضغط على **إلغاء/إيقاف** (CLEAR/OFF) بمجرد انتهائك من الطهي أو إذا كنت تريد إلغاء الشـي.

يوصي باستخدام دليل الشي

يؤثر الحجم والوزن والسمك ودرجة حرارة البدء ورغبتك في نوع الطهي على مرات الشي.

يتناول الدليل شرح طهي اللحوم على أساس درجة حرارة الثلاجة.

الطعام	الكمية و/أو السمك	وضع الرف	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	تعليقات
اللحم البقري المفروم جيدة الطهي	١ رطل (٤ شرائح) سمك ١/٢ إلى "٣/٤	٧	٨-١٠	٤-٦	يجب أن تكون الشرائح متساوية في الحجم. يمكن شي حتى ٨ شرائح في المرة الواحدة.
شرائح اللحم البقري غير مكتمل النضج متوسطة جيدة الطهي غير مكتمل النضج متوسطة جيدة الطهي	السمك "١ ١ إلى ١١/٢ رطل. السمك "١١/٢ ٢ إلى ٢١/٢ رطل.	٧ ٧ ٧ ٦ ٦ ٦	٨ ١٠ ١٢ ١٤ ١٦ ١٩	٣-٥ ٤-٦ ٥-٧ ٧-٩ ٨-١١ ١١-١٣	قم بطهي شرائح اللحم بسمك يقل عن "١ قبل شيها. يوصي باستخدام إناء القلي. تخلص من الدهون الناجّة.
الدجاج	دجاجة كاملة مقطعة ٢ إلى ٢١/٢ رطل قم بتقطيعها بالطول صدري الدجاجة	٤ ٥	٢٣-٢٨ ١٣-١٨	١٣-١٨ ٥-١٠	قم بشي الجانب الموجود به الجلد أولاً.
ذيول الحمار	٢-٤ من ١٠ إلى ١٢ أوقية لكل واحدة	٤	١٤-١٨	لا تقم بقلبها.	اقطع من ظهر القشرة. ضعها مفتوحة. قم بدهنها بالذبدة المذابة قبل الشي وبعد مرور نصف الوقت على الشي.
شرائح السمك	السمك ١/٤ إلى "١/٢	٦	٥-٩	٣-٤	قم بوضعها وقلبها بحذر. قم بدهنها بذبدة الليمون قبل وأثناء الطهي. إذا كنت ترغب في ذلك.
شرائح اللحم (مطهية مسبقاً)	السمك "١/٢	٦	٥-٧	٣-٥	قم بزيادة الوقت من ٥ إلى ١٠ دقائق للجانب الواحد لسمك "١١/٢ للحم المعد منزلياً.
قطع اللحم جيدة الطهي	٢ (السمك "١/٢) ٢ (السمك "١) حوالي ١ رطل.	٦ ٥	٧ ٩-١٠	٦-٨ ٧-٩	تخلص من الدهون الناجّة.
شرائح الضأن متوسطة جيدة الطهي متوسطة جيدة الطهي	٢ (السمك "١) من ١٠ إلى ١٢ أوقية. ٢ (١السمك "١١/٢) حوالي ١ رطل.	٦ ٦ ٦ ٦	٦ ٨ ١١ ١٣	٤-٦ ٧-٩ ٩ ٩-١١	تخلص من الدهون الناجّة.
السلمون قطع الإستيك	٢ (السمك "١) ٤ (السمك "١) حوالي ١ رطل.	٦ ٦	٨ ٩	٣-٤ ٤-٦	قم بدهن الإناء بالزيت. قم بدهن الإستيك بالذبدة الذائبة.

استخدام ميزة الطهي المخصص

مع استخدام ميزة الطهي المخصص، يمكنك التسجيل لإعدادات أكثر من ٣ وصفات مختلفة. يمكن استخدام الميزة للقيام بالخبز أو الخبز بالطريقة التقليدية أو الشي بالطريقة التقليدية. ولا تعمل مع أي وظيفة أخرى، بما في ذلك ميزة تأجيل التشغيل.

كيف تقوم بتسجيل إعداد وصفة

١. اضغط على اللوحة لاختيار عملية الطهي التي تريد تخزينها، مثال: خبز. درجة الحرارة الافتراضية هي 350 فهرنهايت.

٢. استخدم لوحة الأرقام لإدخال درجة الحرارة التي تريدها، مثال: 375 فهرنهايت.

٣. اضغط على **طهي مخصص (CUSTOM COOK)** بعد المرات التي تتناسب مع المكان الذي تريد فيه تخزين الإعداد، مثال: لإعداد وصفة ٢، اضغط على **طهي مخصص (CUSTOM COOK)** مرتين.

يمكن تخزين إعدادات الوصفة على ١ أو ٢ أو ٣.

٤. اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**.

كيفية استعادة إعداد

١. اضغط على **طهي مخصص (CUSTOM COOK)** بعدد المرات التي تتناسب مع المكان الذي يتم فيه تخزين إعداد الوصفة، مثال: لإعداد وصفة ٢، اضغط على **طهي مخصص (CUSTOM COOK)** مرتين.

يمكن تخزين إعدادات الوصفة على ١ أو ٢ أو ٣.

٢. لبدء عملية الطهي المخزن.

اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**.

التخمير

يعمل التخمير على الاحتفاظ ببيئة دافئة تناسب المنتجات التي يستخدم معها خميرة.

كيفية ضبط الفرن للتخمير

١. أدخل وضع التخمير.

اضغط على **تخمير (PROOF)**.

٢. بدء وظيفة التخمير.

اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**.

توفر ميزة التخمير درجة حرارة مثالية تلقائيًا لعملية التخمير ولذا لا تحتاج إلى ضبط درجة الحرارة.

٣. اضغط على **إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF)** في أي وقت لإيقاف تشغيل ميزة التخمير.

- إذا قمت بالضغط على **تخمير (PROOF)** عندما تكون درجة حرارة الفرن أكثر من ١٠٠درجة فهرنهايت، سيظهر **ساخن (Hot)** على شاشة العرض. لأن هذه الميزات تعطى أفضل النتائج عند بدءها والفرن بارد، نوصي بأن تنتظر حتى يبرد الفرن وتختفي كلمة ساخن من على الشاشة.
- لتجنب تخفيض درجة حرارة الفرن وتطويل مدة التخمير، لا تقم بفتح باب الفرن دون داعي.
- قم بفحص منتجات الخبز باستمرار لتجنب التخمير الزائد.
- يحظر استخدام وضع التخمير لتدفئة الطعام أو الحفاظ على سخونته. لا تعد درجة حرارة فرن التخمير كافية لحفظ الأطعمة في درجة حرارة آمنة. استخدم خاصية حفظ الطعام ساخنًا للحفاظ على سخونة الطعام.
- للحصول على نتائج أفضل، قم بتغطية العجينة بقطعة من القماش أو بغلاف من البلاستيك (قد يحتاج البلاستيك إلى ضرورة تثبيته تحت الوعاء حتى لا تؤدي مروحة الفرن إلى انفجاره).

استخدام وظيفة حفظ الطعام ساخنًا

تقوم خاصية حفظ الطعام ساخنًا بالحفاظ على درجة حرارة الفرن عند ١٧٠ درجة فهرنهايت. ويجب عليك عدم استخدام هذه الخاصية لتسخين الأطعمة الباردة. تقوم خاصية حفظ الطعام ساخنًا بالحفاظ على سخونة الطعام المطهو لتقديمه لمدة تصل إلى ٣ ساعات بعد انتهاء الطهي.

تقوم هذه الخاصية بإيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا بعد ٣ ساعات. قد تستخدم الخاصية بدون عمليات طهي أخرى أو يمكن ضبطها لتشغيلها بعد اختيار عملية الطهي بوقت محدد أو تأجيل عملية الطهي بوقت محدد.

كيفية استخدام ميزة حفظ الطعام ساخنًا

١. اضغط على **حفظ الطعام ساخنًا (KEEP WARM)**.

٢. اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**.

٣. اضغط على **إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF)** في أي وقت لإيقاف تشغيل هذه الميزة.

كيفية ضبط الفرن لتشغيل وضع حفظ الطعام ساخنًا بعد الطهي المحدد بوقت

١. اضغط على **حفظ الطعام ساخنًا (KEEP WARM)** أثناء عملية الطهي. على سبيل المثال الخبز.

يتم برمجة الفرن الآن لتشغيل وضع حفظ الطعام ساخنًا تلقائيًا بعد استكمال عملية الطهي.

٢. اضغط على **إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF)** في أي وقت لإيقاف تشغيل هذه الميزة.

تشغيل ضوء الفرن وإيقاف تشغيله

- يتم تشغيل ضوء الفرن تلقائيًا عند فتح الباب.
- يتم إيقاف تشغيل ضوء الفرن تلقائيًا عند غلق الباب.
- يمكنك تشغيل ضوء الفرن وإيقافه يدويًا بالضغط على ضوء الفرن (OVEN LIGHT).
- لا يمكن تشغيل ضوء الفرن أثناء دورة التنظيف الذاتي.

ميزات إضافية

توفير الطاقة لمدة ١٢ ساعة

بهذه الميزة. إذا نسيت وتركت الفرن قيد التشغيل. ستقوم وحدة التحكم بإيقاف تشغيله تلقائياً بعد ١٢ ساعة بالنسبة وظائف الخبز أو بعد ٣ ساعات بالنسبة لوظيفة الشي.

كيفية تشغيل وظيفة توفير الطاقة لمدة ١٢ ساعة وإيقافها

١. اضغط على **وقت الطهي (COOKING TIME)** و **0** في لوحة الأرقام في نفس الوقت لمدة ٣ ثوان.
ستعرض الشاشة **12 Hr** (إيقاف ١٢ ساعة) أو **Hr --**. (عدم إيقاف).
المدة الافتراضية هي 12 Hr.

٢. اضغط على **0** في لوحة المفاتيح لتحديد إيقاف (OFF) أو تشغيل (ON).
يؤدي الضغط على "0" في لوحة الأرقام إلى تغيير الوضع بين 12 Hr و Hr --.
٣. اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**.

تحديد درجة حرارة فهرنهايت أو درجة مئوية

يمكن برمجة تحكم الفرن لعرض درجات الحرارة بالفهرنهايت أو الدرجة المئوية. تم ضبط الفرن مسبقاً في المصنع لعرض درجة الحرارة بفهرنهايت.

كيفية تغيير العرض من فهرنهايت إلى درجة مئوية أو من درجة مئوية إلى فهرنهايت

١. اضغط على **شي (BROIL)** و **0** في لوحة الأرقام في نفس الوقت لمدة ٣ ثوان.
ستعرض الشاشة **F** (فهرنهايت) أو **C** (درجة مئوية).
الافتراضي هو فهرنهايت F.

٢. اضغط على **0** في لوحة المفاتيح لتحديد فهرنهايت F أو درجة مئوية C.
يؤدي الضغط على "0" في لوحة المفاتيح إلى تغيير العرض بين فهرنهايت F و درجة مئوية C.
٣. اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**.

ميزة التحويل التلقائي للطهي بالطريقة التقليدية

عند استخدام الخبز بالطريقة التقليدية، ستقوم ميزة التحويل التلقائي للطهي بالطريقة التقليدية بتحويل درجات حرارة الخبز العادية التي تم إدخالها تلقائيًا إلى درجات حرارة الخبز بالطريقة التقليدية.

يتم تشغيل هذه الميزة حتى تقوم الشاشة بعرض درجة الحرارة الفعلية التي تم تحويلها (تخفيضها). على سبيل المثال، إذا قمت بإدخال درجة حرارة وصفة عادية ٣٥٠ درجة فهرنهايت وقمت بالضغط على ضبط/تشغيل (Set/Start)، ستقوم الشاشة بعرض درجة الحرارة التي تم تحويلها ٣٢٥ درجة فهرنهايت.

كيفية تعطيل ميزة التحويل التلقائي أو تمكينها

١. اضغط على **الخبز بالطريقة التقليدية (CONV. BAKE)** و **0** على لوحة الأرقام في نفس الوقت لمدة ٣ ثوان.

سوف تقوم الشاشة بعرض **تشغيل التحويل (Con On)** (*تم تمكينه*) أو **إيقاف التحويل (Con OFF)** (*تم تعطيله*).

الإعداد الافتراضي هو **تشغيل التحويل (Con On)**.

٢. اضغط على **0** في لوحة المفاتيح لتحديد تشغيل التحويل (Con On) أو إيقاف التحويل (Con OFF).

يؤدي الضغط على "0" في لوحة الأرقام إلى التغيير بين الوضعين تشغيل التحويل (Con On) و إيقاف التحويل (Con OFF).

٣. اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**.

ضبط الترموستات

تم ضبط درجة حرارة الفرن مسبقاً في المصنع. عند استخدام الفرن لأول مرة، تأكد من إتباع الأوقات المحددة للوصفات ودرجات الحرارة. إذا شعرت بأن الفرن ساخن جداً أو بارد جداً، يمكنك ضبط درجة الحرارة داخل الفرن. قبل الضبط، اختبر وصفة باستخدام إعدادات درجة حرارة أعلى أو أقل من الموصي بها. ستساعدك نتائج الخبز على تقرير معدل الضبط المطلوب.

يمكن ضبط درجة حرارة الفرن على ±٣٥ فهرنهايت (±١٩ درجة مئوية).

كيفية ضبط درجة حرارة الفرن

١. اضغط على **خبز (BAKE)** و **0** في لوحة الأرقام في وقت واحد لمدة ٣ ثوان.

ستعرض الشاشة **ADJ 0**.

٢. أدخل معدل الضبط الذي تريده، مثال: 20 فهرنهايت باستخدام لوحة الأرقام.

يمكنك ضبط درجة الحرارة إلى أقل من إعدادات المصنع بالضغط على **خبز (BAKE)**.

٣. اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**.

لن يؤثر معدل الضبط على وظيفة الشي أو على درجات حرارة التنظيف الذاتي. سيتم الاحتفاظ بالضبط في الذاكرة بعد انقطاع الطاقة.

تشغيل/إيقاف الصوت

يمكنك باستخدام هذه الميزة، ضبط وحدات تحكم الفرن لتشغيلها بدون صوت.

كيفية تشغيل الصوت أو إيقافه

١. اضغط على **ضوء الفرن (Oven Light)** و **0** في لوحة الأرقام في وقت واحد لمدة ٣ ثوان.
ستعرض الشاشة **Snd On** (تشغيل الصوت) أو **Snd OFF** (إيقاف الصوت).
الإعداد الافتراضي هو تشغيل الصوت (Snd On).

٢. اضغط على **0** في لوحة المفاتيح لتحديد إيقاف (OFF) أو تشغيل (ON).
يؤدي الضغط على "0" في لوحة الأرقام إلى التغيير بين الوضعين تشغيل الصوت (Snd On) وإيقاف تشغيله (Snd OFF).
٣. اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**.

قفل أزرار التحكم

تمكنك هذه الميزة من قفل الأزرار الموجودة باللوحة التي تعمل باللمس حتى لا يتم تشغيلها بغير قصد.

كيفية تشغيل ميزة غلق أزرار التحكم

١. اضغط على **إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF)** لمدة ٣ ثوان.
ستعرض الشاشة **قفل (Loc)** ورمز **القفل** باستمرار ووقت اليوم إذا لم يكن مسوداً.
يجب إلغاء جميع الوظائف قبل تشغيل قفل أزرار التحكم.
هذه الوظيفة متاحة لأقل من ٤٠٠ فهرنهايت.

كيفية إلغاء قفل أزرار التحكم

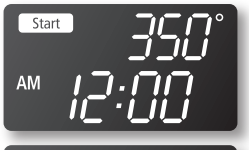
١. اضغط على **إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF)** لمدة ٣ ثوان.
ستختفي **قفل (Loc)** و **رمز القفل** من الشاشة.

الإعداد للعطلات

(للاستخدام عند تحضير وجبات خاصة للعطلات)

يمكن استخدام هذه الميزة للخبز فقط. يمكن ضبط درجة حرارة الفرن على درجة عالية أو منخفضة بعد إعداد ميزة الإعداد للعطلات (لا تستخدم هذه الميزة إلا إذا في حالة التحضير لإعداد وجبات خاصة في العطلات فقط). ومع ذلك، لن يتم تغيير شاشة العرض ولن يصدر صوت تنبيه إذا حدث أي تغيير. بمجرد ضبط الفرن بطريقة صحيحة للخبز باستخدام ميزة "الإعداد للعطلات"، يستمر الفرن قيد التشغيل حتى يتم إيقاف تشغيله. وسيؤدي ذلك إلى تغيير ضبط المصنع المسبق لميزة توفير الطاقة لمدة ١٢ ساعة. إذا كنت تحتاج ضوء الفرن أثناء استخدام ميزة "الإعداد للعطلات"، اضغط على **ضوء الفرن (OVEN LIGHT)** قبل تشغيل هذه الميزة. بمجرد تشغيل ضوء الفرن وتشغيل ميزة "الإعداد للعطلات"، يظل الفرن مضاءً حتى يتم إيقاف هذه الميزة. إذا أردت إيقاف الضوء، تأكد من إيقاف الضوء قبل تشغيل ميزة "الإعداد للعطلات".

كيفية استخدام ميزة "الإعداد للعطلات"



١. اضغط على **خبز (BAKE)**.

درجة الحرارة الافتراضية هي 350 فهرنهايت.

٢. أدخل درجة الحرارة التي تريدها، مثال: 375 فهرنهايت، باستخدام لوحة الأرقام.

٣. اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**.

سيبدأ عرض درجة الحرارة في التغير بمجرد وصول درجة حرارة الفرن إلى 150 فهرنهايت.

٤. اضغط على **الساعة ص/م (CLOCK AM/PM)** و **تشغيل/إيقاف تشغيل مؤقت الطهي (KITCHEN TIMER ON/OFF)** في وقت واحد لمدة ٣ ثوان.

ستعرض الشاشة **SAb**.

بمجرد ظهور كلمة SAb على الشاشة، لن يصدر تحكم الفرن أية تنبيهات ولن يعرض أي تغييرات أخرى.

يمكنك تغيير درجة حرارة الفرن بمجرد بدء الخبز. تذكر أن تحكم الفرن لن يصدر أي تنبيهات ولن يعرض أي تغييرات على الشاشة بمجرد تشغيل ميزة "الإعداد للعطلات".

٥. يمكنك إيقاف تشغيل الفرن في أي وقت عن طريق الضغط على **إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF)**. سيؤدي ذلك إلى إيقاف تشغيل الفرن فقط. إذا أردت إيقاف ميزة "الإعداد للعطلات"، اضغط باستمرار **عليالساعة ص/م (CLOCK AM/PM)** و **تشغيل/إيقاف تشغيل مؤقت الطهي (KITCHEN TIMER ON/OFF)** في وقت واحد لمدة ٣ ثوان. ستختفي كلمة Sab من الشاشة.

لا ينصح بمحاولة تشغيل أي ميزة برنامج غير الخبز أثناء استخدام ميزة "الإعداد للعطلات". تعمل الأزرار التالية فقط بطريقة صحيحة مع ميزة "الإعداد للعطلات": **الأرقام و الخبز (BAKE)** وضبط/**تشغيل (SET/START)** و**إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF)**. يجب عدم استخدام **كافة الأزرار الأخرى** بمجرد تشغيل ميزة "الإعداد للعطلات".

صيانة الموقد

التنظيف الذاتي

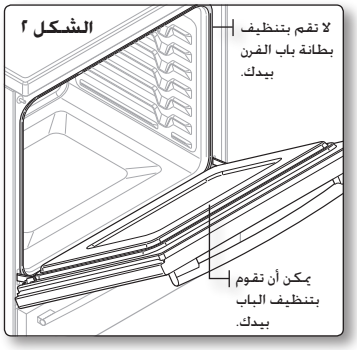
تعمل ميزة التنظيف الذاتي في درجات حرارة عالية (أعلى من درجات حرارة الطهي الجيد) لحرق الدهون المتبقية والمواد غير صحية تماماً أو تقليلهم إلى بودرة من الرماد والذي يمكنك مسحه بواسطة قطعة قماش رطبة.

تنبيه

- أثناء دورة التنظيف الذاتي، قد يصبح الجسم الخارجي للموقد ساخن جداً.
  لا تدع الأطفال الصغار بجانب الموقد دون ملاحظة.
- إن صحة بعض الطيور شديدة الحساسية للأبخرة التي تخرج أثناء دورة التنظيف الذاتي لأي موقد. قم بنقل الطيور إلى حجرة أخرى جيدة التهوية.
- **لا تقم** بتغطية جدران الفرن أو الحاملين أو القاع أو أي جزء آخر للموقد بورق الألومنيوم. ينتج عن هذا توزيع ضعيف للحرارة، ونتائج خبز ضعيفة وتلف دائم لجسم الفرن الداخلي (سوف يذوب ورق الألومنيوم على جسم الفرن الداخلي).
- **لا تحاول** فتح الباب بقوة. فقد يتلف نظام القفل التلقائي للباب. كن حذراً عند فتح باب الفرن بعد انتهاء دورة التنظيف الذاتي. قف بجانب الفرن عند فتح الباب للسماح للهواء الساخن أو البخار بالخروج. قد لايزال الفرن **شديد السخونة**.

قبل دورة التنظيف الذاتي

- نوصي بتهوية المطبخ عن طريق نافذة مفتوحة أو استخدام مروحة للتهوية أو فتحة تهوية أثناء دورة التنظيف الذاتي.
- قم بإزالة الحامل السلكي ومصفاة وعاء الشي وجميع أدوات الطهي وأي ورق ألومنيوم من الفرن.
- قم بإزالة البقايا الجافة من قاع الفرن. (الشكل ١)
- يمكن أن يتم تنظيف حاملي الفرن الفضية بواسطة التنظيف الذاتي، ولكن سيتغير لونها للغامق، وستفقد بريقها وسيصعب انزلاقها.
- سوف تحتاج إلى تنظيف البقعالموجودة على الإطار الأمامي للموقد وخارج بطانة الباب يدوياً. نظف هذه الأماكن بالماء الساخن أو قطع من الصوف الفولاذي أو الصابون أو منظفات الصنفرة. قم بشطفه جيداً بالماء النظيف وتنشيفه.



- لا تقم بتنظيف بطانة الفرن. حيث لا تحتمل الألياف الزجاجية المصنوع منها بطانة فرن الباب الكشط. من الضروري أن تبقى بطانة الفرن سليمة. إذا لاحظت أنها أصبحتقديمة ومنهكة، قم باستبدالها. (الشكل ٢)
- تأكد من أن غطاء لمبة الفرن في مكانه وأن ضوء الفرن مطفأ.

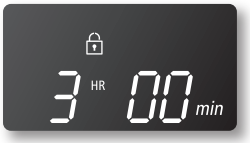
إن صحة بعض الطيور شديدة الحساسية للأبخرة التي تخرج أثناء دورة التنظيف الذاتي لأي موقد. قم بنقل الطيور إلى حجرة أخرى جيدة التهوية.

كيفية ضبط الفرن لإجراء التنظيف الذاتي

١. حدد مدة الوقت لعملية التنظيف الذاتي. مثال: ٣ ساعات.

اضغط على **تنظيف ذاتي (SELF CLEAN)** مرة واحدة ليكون وقت التنظيف 3 ساعات ومرتين ليكون ٤ ساعات و ٣ مرات ليكون ساعتين.

الإعداد الافتراضي هو ٣ ساعات.



٢. بدء دورة التنظيف الذاتي.

اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**. سيتم غلق الباب المزود بموتور تلقائياً.

- لن تتمكن من بدء دورة التنظيف الذاتي في حالة تشغيل وظيفة "قفل أزرار التحكم" أو إذا كانت درجة حرارة الفرن عالية جداً.
- يتم قفل باب الفرن تلقائياً. يتم عرض وقت التنظيف المتبقي على الشاشة. لا يمكن فتح باب الفرن حتى تكون درجة الحرارة آمنة/باردة.
- لن يتم تشغيل ميزة التنظيف الذاتي في حالة تشغيل جزء التدفئة الأوسط أو درج التسخين. .

كيفية تأجيل بدء التنظيف الذاتي

١. اضغط على **تنظيف ذاتي (SELF CLEAN)**.
حدد وقت التنظيف الذاتي الذي ترغب فيه بالضغط على **تنظيف ذاتي (SELF CLEAN)**.

٢. اضغط على **تأجيل التشغيل (DELAY START)**.

٣. باستخدام أزرار **الساعة ص/م (CLOCK AM/PM)** والأرقام. أدخل الوقت الذي تريد بدء دورة التنظيف به.

٤. اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**.
ستعرض الشاشة **تأجيل (Delay)** و **تنظيف ذاتي (Self clean)** ورمز القفل. سيتم غلق الباب المزود بموتور تلقائياً.

٥. ستبدأ دورة التنظيف التلقائي تلقائياً في الوقت المحدد.

كيفية إيقاف ميزة التنظيف الذاتي

قد تجد أن إيقاف دورة التنظيف التلقائي أو مقاطعتها ضرورياً نتيجة للدخان الزائد أو النار داخل الفرن. (بعد انتهاء دورة التنظيف الذاتي. تظهر كلمة انتهاء على الشاشة وسيصدر صوت تنبيه ٦ مرات.)

١. اضغط على **إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF)**.

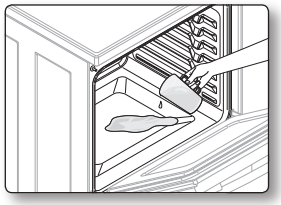
٢. ستتمكن من فتح باب الفرن بمجرد أن يصبح بارداً بعد ساعة تقريباً.

بعد دورة التنظيف الذاتي

- قد تلاحظ بعض الرماد الأبيض في الفرن. قم بإزالته بواسطة قطعة قماش رطبة بعد أن يصبح الفرن بارداً. (إذا ظلت هناك نقط بيضاء. قم بإزالتها بواسطة قطعة صوف فولاذي بالصابون وقم بشطفه بخليط من الخل والماء.)
- إذا كان الفرن غير نظيف بعد دورة واحدة. قم بتكرار الدورة.
- لا يمكنك ضبط الفرن للطهي حتى يكون الفرن بارداً بدرجة كافية ليتم فتح الباب.

كيفية ضبط الفرن للتنظيف بالبخار

إن التنظيف بالبخار يوفر الوقت والطاقة للتنظيف السريع. لتنظيف أقوى للبقايا الجافة والدهون، استخدم ميزة التنظيف بالبخار.

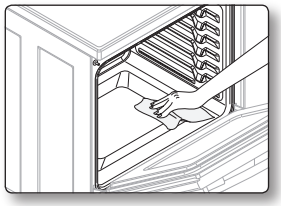


١. قم بإزالة كافة الأدوات الإضافية من الفرن.

٢. واسكب حوالي ١٠ أوقيه (٣٠٠ مللي) من الماء في قاع الفرن وهو خالي وأغلق باب الفرن.
استخدم الماء العادي فقط، ولا تستخدم الماء المقطر.

٣. اضغط على **تنظيف بالبخار (STEAM CLEAN)**.

٤. اضغط على **ضبط/تشغيل (SET/START)**.
ستومض شاشة العرض بمجرد إتمام عملية التنظيف، وسيصدر صوت تنبيه.



٥. اضغط على **إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF)**.

٦. نظف الفرن من الداخل.
ستكون هناك كمية كبيرة من الماء متبقية في أسفل الفرن بعد دورة التنظيف بالبخار. قم بإزالة الماء المتبقية بواسطة اسفنجة أو قطعة قماش جافة ناعمة.

عند التنظيف الذاتي، استخدم ١٠ أوقية من الماء بالضبط لأن هذا يعطي أفضل النتائج.

إذا قمت بالضغط على **تنظيف بالبخار (STEAM CLEAN)** عندما تكون درجة حرارة الفرن أكثر من ١٠٠ درجة فهرنهايت، **ساخن (Hot)** على شاشة العرض. لأن هذه الميزات تعطى أفضل النتائج عند بدءها والفرن بارد. نوصي بأن تنتظر حتى يبرد الفرن وتختفي كلمة ساخن من على الشاشة.

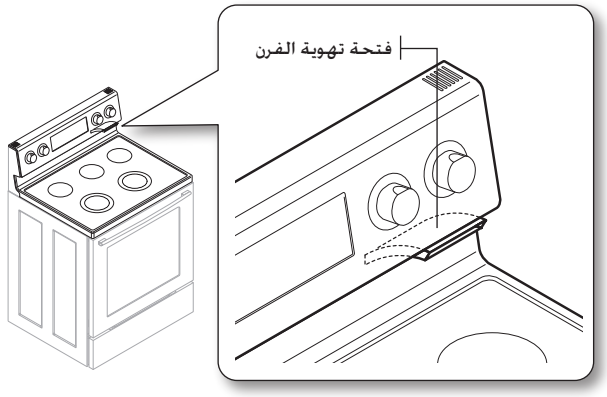
بعد دورة التنظيف الذاتي

- كن حذراً عند فتح الباب بعد انتهاء عملية التنظيف الذاتي؛ فالماء الموجودة في القاع ساخن.
- قم بفتح باب الفرن وإزالة الماء المتراكمة باستخدام قطعة من الإسفنج. لا تترك الماء المتبقي في الفرن لأي مدة من الوقت. امسح الفرن واجعلة نظيفاً وجافاً بواسطة قطعة قماش ناعمة (لا تنس مسح أسفل قفل باب الفرن).
- قم بمسح الفرن من الداخل باستخدام قطعة إسفنج مبللة بأحد المنظفات أو فرشاة ملساء أو فرشاة تنظيف من النيلون. قم بإزالة البقع الصعبة باستخدام قطعة تنظيف من النايلون. يمكن إزالة بقايا الطعام الحمضية باستخدام قطعة من القماش مبللة بالخل.
- إذا ظل الفرن متسخاً، يمكنك تكرار الإجراءات بمجرد أن يصبح الفرن بارداً.
- للبقع الصعبة، مثل الدهون المتبقية من الشي، نوصي بفرك البقعة بالمسحوق قبل تشغيل وظيفة التنظيف الذاتي.
- يجب ترك باب الفرن مواربةً بزاوية ١٥ درجة لتجفيف الأسطح الداخلية المطلية بالمينا بالكامل.

- **تأكد من أن أزرار التحكم لا تعمل ومن أن جميع الأسطح باردة قبل تنظيف أي جزء من الموقد.**

- **إذا تم إزالة الموقد للتنظيف أو الصيانة أو لأي سبب، تأكد من إعادة ترتيب أداة السند بطريقة صحيحة عند إعادة وضع الموقد. عدم اتخاذ احتياط السلامة هذه قد تؤدي إلى انقلاب الموقد وحدوث إصابة.**

فتحة تهوية الفرن



- توجد فتحة وحدة التهوية أعلى وحدة السطح الخلفية اليمنى.
- قد تكون هذه المنطقة ساخنة أثناء استخدام الفرن.
- من الطبيعي أن يخرج البخار من فتحة التهوية.
- تعد التهوية هامة لتوزيع الهواء بشكل ملائم. لا تقم مطلقاً بغلق هذه الفتحة.

تنظيف الأجزاء الملونة والمزخرفة بزخارف معدنية

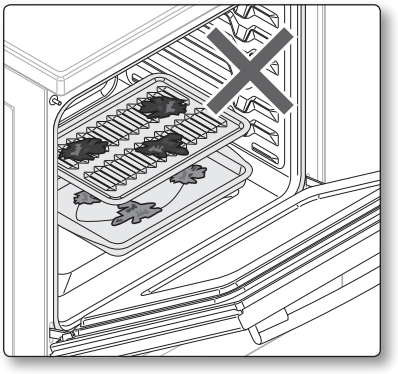
- للنظافة العامة، استخدم قطعة من القماش بالماء والصابون.
- للبقع الأكثر صعوبة والدهون المتراكمة، أضف مسحوق سائل على المنطقة مباشرة واتركه لمدة ٣٠ إلى ٦٠ دقيقة. قم بمسحها بواسطة قطعة قماش رطبة وجافة. لا تستخدم أي منظفات كاشطة على أي من هذه الأسطح؛ فقد يؤدي ذلك إلى إحداث خدوش.

تنظيف الأسطح الإستانلس ستيل

١. رج زجاجة منظف الأجهزة الإستانلس ستيل أو المسحوق جيداً.
٢. ضع القليل منه على الجهاز الإستانلس ستيل أو ضع المسحوق على قطعة قماش رطبة أو فوطة ورقية رطبة.
٣. قم بتنظيف منطقة صغيرة، وقم بفركها بمنظف الإستانلس استيل إن أمكن.
٤. قم بتجفيفه بواسطة فوطة ورقية جافة ونظيفة أو قطعة قماش ناعم.
٥. كرر هذه العملية عند الحاجة.

- **لا تستخدم قطعة من الصوف الفولاذي؛ لأنها ستخدش السطح.**
- إذا تم استخدام منظف الأجهزة الإستانلس ستيل مكون من زيوت معدنية قبل تنظيف الجهاز، اغسل السطح بسائل غسيل الصحون والماء قبل استخدام منظف أو دهان الإستانلس ستيل.

تنظيف وعاء الشي والمصفاة

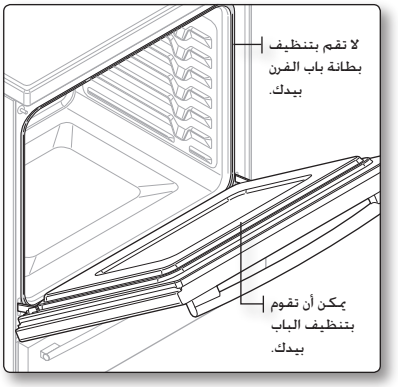


- **لا تحاول تنظيف وعاء الشي أو المصفاة بتركهم في الفرن خلال دورة التنظيف الذاتي.**
- بعد الشي، قم بإزالة الوعاء من الفرن. اخرج المصفاة من الوعاء. قم بصب الدهون بحذر من الوعاء إلى إناء مناسب.
- **اغسل واشطف وعاء الشي والشبكة بالماء الساخن بقطعة تنظيف مغمورة بالصابون.**
- إن غمر الوعاء في الماء يزيل الأطعمة المحروقة.
- يمكن تنظيف وعاء الشي والمصفاة بواسطة منظف مخصص للأفران ويمكن وضعهما في غسالة الصحون.
- **لا تقم بتخزين وعاء الشي والمصفاة عند احتوائهما على أوساخ في أي مكان في الموقد.**

حاملا الفرن

- إذا تم ترك الحاملان في الفرن أثناء دورة التنظيف الذاتي، سوف يتغير لونهما إلى الأزرق وستكون الواجهة باهتة. بعد الانتهاء من دورة التنظيف الذاتي وبرودة الفرن، قم بفرك جوانب الحاملين بورق شمع أو بقطعة قماش بها القليل من الزيت. سيساعد ذلك على سهولة انزلاقهما في أماكنهما.

باب الفرن



- استخدم الماء والصابون لتنظيف الجزء العلوي والجوانب وواجهة باب الفرن. اشطف جيداً. يمكنك استخدام منظف الزجاج على الزجاج الخارجي لباب الفرن. لا تقم بغمر الباب في الماء. **لا تقم برش الماء أو منظف الزجاج أو السماح بدخولهم في فتحات الباب.** لا تستخدم منظفات الفرن أو بدرة التنظيف أو أي مواد منظفة كاشطة على باب الفرن الخارجي.
- **لا تقم بتنظيف بطانة باب الفرن.** تم صنع بطانة الباب من مادة نسيجية والتي تعد ضرورية للقفل الجيد. ويجب توخي الحذر تجنبًا لخدشها أو تلفها أو إزالتها.

التنظيف اليومي العادي

استخدم منظف سطح الطهي الخزفي فقط أو المنظف المرفق بهذا الجهاز لتنظيف سطح الطهي الزجاجي. قد تكون الكريمات الأخرى غير فعالة.

يمكنك صيانة سطح الطهي الزجاجي وحمايته عن طريق إتباع الخطوات التالية.

١. قبل استخدام سطح الطهي للمرة الأولى، نظفه بمنظف سطح الطهي الخزفي أو المنظف المرفق مع الموقد. هذا يساعد على حماية سطح الطهي وجعل تنظيفه أسهل.

٢. يساعد الاستخدام اليومي لمنظف سطح الطهي الخزفي أو المنظف المرفق مع الموقد على إبقاء سطح الطهي جديداً.

٣. رج كريم التنظيف جيداً. ضع قليل من النقط من المنظف على سطح الطهي.

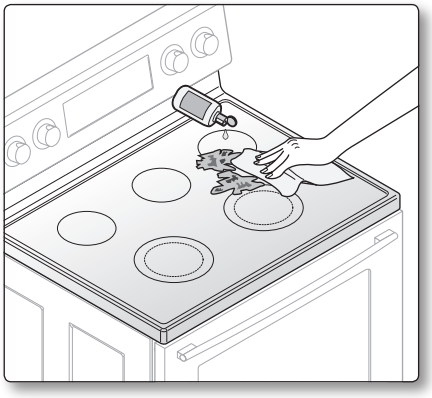
٤. استخدم فوطة ورقية أو فوطة تنظيف لأسطح الطهي الخزفية لتنظيف سطح الطهي بأكمله.

٥. استخدم قماشة جافة أو فوطة ورقية لإزالة جميع بقايا التنظيف. لا حاجة للشطف.

⚠ تحذير

قد يظهر **تلف** على السطح الزجاجي إذا استخدمت أقمشة للفرك غير موصي بها.

إزالة البقع المحترقة



١. اترك الفرن حتى يبرد.

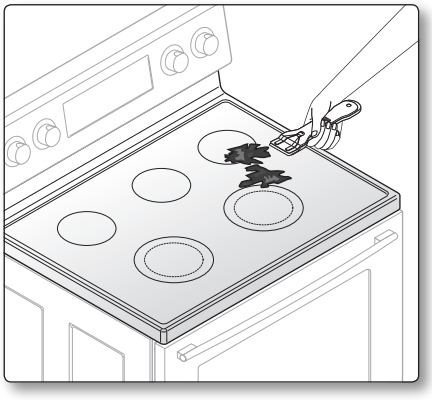
٢. وزع نقاط قليلة من منظف سطح الطهي الخزفي على كل المنطقة التي بها بقع محترقة.

٣. باستخدام قماش التنظيف المرفق لأسطح الطهي الخزفية، قم بكحت منطقة البقعة، وإضافة المسحوق حسب الحاجة.

٤. إذا تبقت أي بقع، كرر الخطوات السابقة حسب الحاجة.

٥. لمزيد من الحماية، بعد إزالة جميع البقع، قم بتغطية السطح بالكامل بمنظف سطح الطهي الخزفي بواسطة فوطة ورقية.

إزالة البقع الصعبة المحترقة



١. اترك الفرن حتى يبرد.

٢. استخدم آله كشط حادة بحافة واحدة بزاوية تبلغ حوالي ٤٥ درجة عكس السطح الزجاجي وقم بكشط الأوساخ. سيكون من الضروري استخدام الضغط من أجل إزالة البقع.

٣. بعد الكشط بواسطة الآلة الحادة، وزع بعض النقط من منظف اسطح الطهي الخزفية على منطقة البقعة المحترقة. استخدم قماش التنظيف المرفق لإزالة أي بقع متبقية. (لا تكشط القفل.)

٤. لمزيد من الحماية، بعد إزالة جميع البقع، قم بتغطية السطح بالكامل بمنظف أسطح الطهي الخزفية المرفق وفوطة ورقية.

إزالة علامات المعادن والخدوش

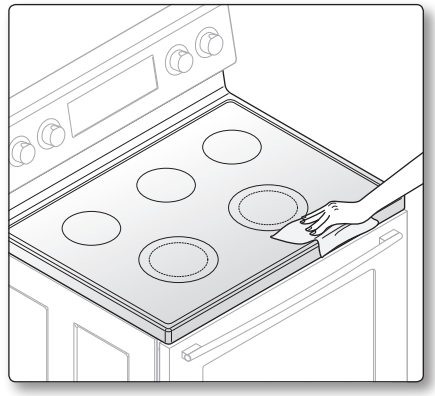
١. كن حذراً من عدم انزلاق الأوعية والأواني على سطح الطهي. لأنها ستترك علامات على السطح. يمكنك إزالة هذه العلامات عن طريق إضافة منظف أسطح الطهي الخزفية أو المنظف المرفق بواسطة قماش تنظيف مخصص للأسطح الخزفية.

٢. إذا تركت أوعية ذات طبقة رقيقة من الألومنيوم أو النحاس تغلي وهي فارغة، قد تترك الطبقة لوناً أسود على سطح الطهي. يجب أن تزيل هذا اللون فوراً وإلا قد يصبح دائماً.

تحقق من عدم وجود خشونة أسفل الأواني لأنها قد تخدش سطح الطهي.

تنظيف قفل سطح الطهي

لتنظيف القفل حول حواف الزجاج، ضع قماشة مبللة عليها لبضع دقائق، ثم نظفها بواسطة منظف غير كاشط.



هام جداً من أجل التلف الدائم للأسطح الزجاجية

- إسالة المواد السكرية (مثل الجيلي والكيك والحلوى والشربات) أو البلاستك المنصهر قد يؤدي إلى تشقق سطح الطهي. لا يتضمن الضمان ذلك. يجب أن تقوم بتنظيف المادة المسالة وهي ساخنة. خذ حذرك وأنت تقوم بإزالة المواد الساخنة. راجع القسم التالي.
- عند استخدام آله كشط، تأكد من أنها جديدة وأن السن مازال حاداً؛ لا تقم باستخدام سن قديم أو مخدوش.

تنظيف المواد السكرية المسكوبة والبلاستك المنصهر

١. قم بإيقاف تشغيل كافة أسطح الطهي. قم بإزالة الأواني الساخنة.

٢. أثناء ارتداء قفاز الفرن، استخدم آلة كاشطة حادة لتحريك المادة المسالة لمنطقة باردة على سطح الطهى. قم بإزالة السائل بواسطة فوطة ورقية.

٣. يجب ترك أي مواد مسكوبة حتى يبرد سطح الطهي.

٤. لا تستخدم سطح الوحدات مرة أخرى حتى تقوم بإزالة كافة البقع.

إذا ظهر تشقق في السطح الزجاجي، يجب استبدال سطح الطهي الزجاجي. في هذه الحالة، من الضروري الاتصال بالخدمة.

إزالة باب الفرن واستبداله

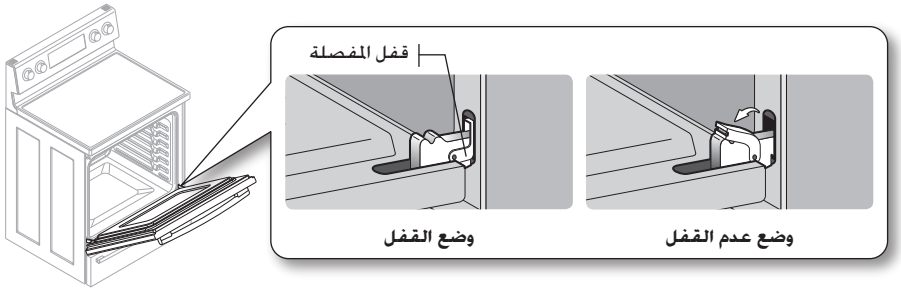
كيفية إزالة الباب

تنبيه

- الباب ثقيل جداً. كن حذراً عند إزالة الباب ورفعه. لا تقم بحمل الباب من المقبض.
- قم بإيقاف تشغيل الطاقة قبل إزالة الباب.

١. افتح الباب بالكامل.

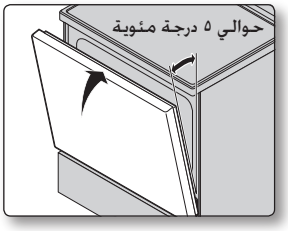
٢. اسحب قفل المفصلة إلى أسفل في اتجاه إطار الباب لوضع إلغاء القفل.



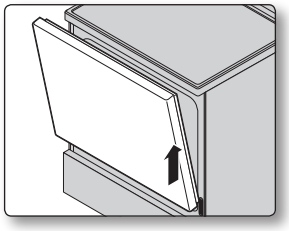
٣. قم بإمساك جانبي الباب بقوة من أعلى.

٤. أغلق الباب في وضع إزالة الباب، وهو حوالي ٥ درجات عمودية (شكل ١).

٥. احمل الباب لأعلى وإلى الخارج حتى يظهر ذراع المفصلة من الفتحة (الشكل ٢).



الشكل ١

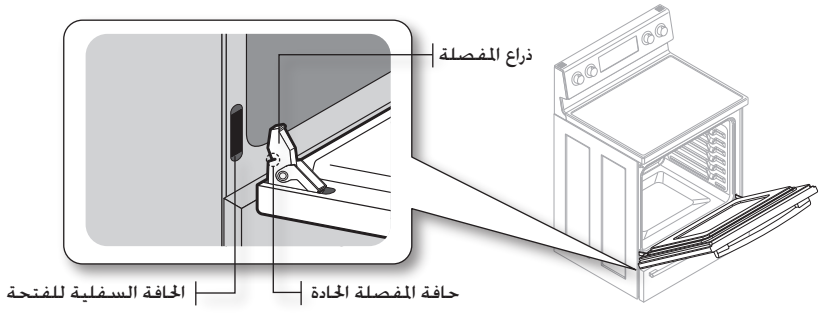


الشكل ٢

كيفية استبدال الباب

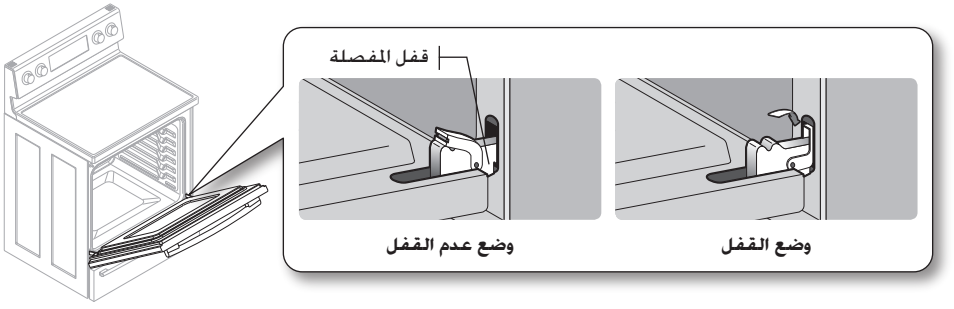
١. قم بإمساك جانبي الباب بقوة من أعلى.

٢. وهو الباب في نفس زاوية وضع الإزالة. قم بإزاحة الباب من ذراع المفصلة إلى أسفل في اتجاه فتحة المشبك. يجب إدخال السن الموجود في ذراع المفصلة بالكامل أسفل الفتحة.



٣. افتح الباب. إذا لم يتم فتح الباب بشكل كامل. لن يتم تركيب الباب بشكل صحيح أسفل حافة الفتحة.

٤. ادفع اقفال المفصلات لأعلى عكس الإطار الأمامي لفتحة الفرن في وضع القفل.



٥. قم بإغلاق باب الفرن.

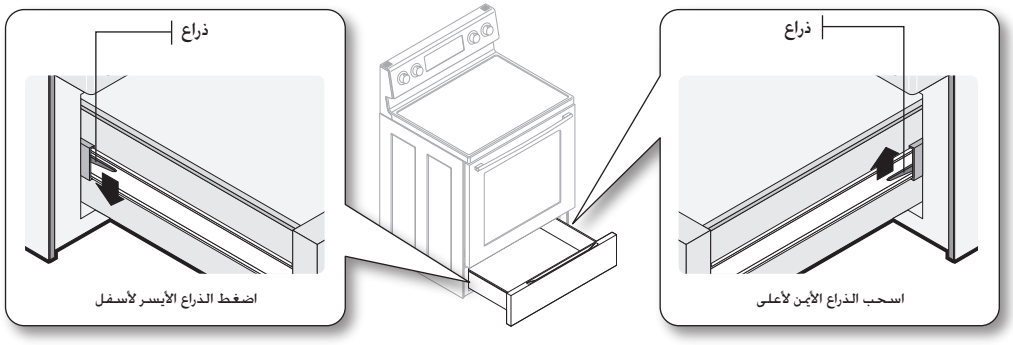
إزالة درج التسخين واستبدالة

تنبيه: قم بإيقاف تشغيل الطاقة قبل إزالة الدرج.

كيفية إزالة درج التسخين

١. افتح الدرج بالكامل.

٢. حدد موضع ذراع الإنزلاق على كل جانب من جوانب الدرج؛ وادفع لأسفل على الذراع الإنزلاق الأيسر واسحبه لأعلى على ذراع الإنزلاق الأيمن.



٣. ادفع درج التسخين بعيدًا عن الموقد.

كيفية استبدال درج التسخين

١. استبدل الترس الموجود على ذراع الإنزلاق الأيمن من هيكل الدرج.

٢. اسحب الأذرع الحاملة باتجاه مقدمة ذراع الشاسيه.

٣. قم بمحاذاة الذراع على كل جانب من الدرج مع فتحات الانزلاق على الموقد.

٤. ادفع الدرج في الموقد حتى تثبت الأذرع في مكانها (حوالي ٢ بوصة). اسحب الدرج المفتوح مرة أخرى لوضع الأذرع الإنزلاق الحاملة في مكانها. إذا لم تسمع طقطقة الأذرع أو لم تشعر بثبات الأذرع الإنزلاق الحاملة في مكانها. قم بإزالة الدرج وكرر الخطوات ١-سيقلل ذلك من الأضرار المحتملة لأذرع الانزلاق الحاملة.

تغيير ضوء الفرن

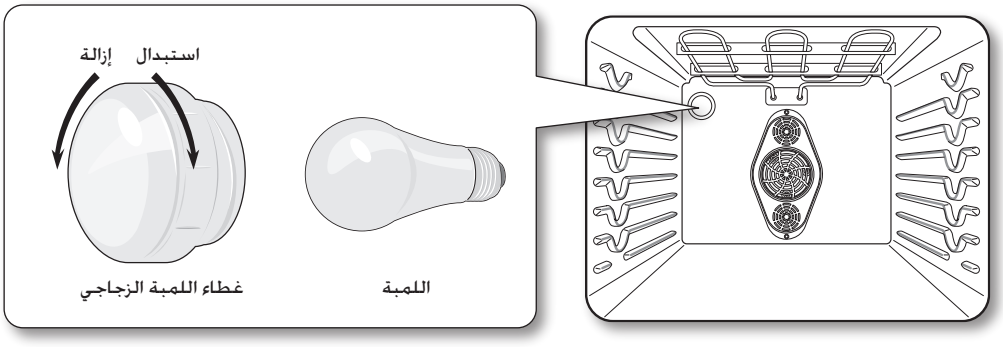
يضيء الفرن بواسطة لمبة قياسية بقوة ٤٠ واط. ستضيء عند فتح باب الفرن. عند غلق باب الفرن. اضغط في لوحة **ضوء الفرن (OVEN LIGHT)** لتشغيلها أو إيقافها. لن تعمل خلال دورة التنظيف الذاتي.

١. تأكد من أن الفرن واللمبة باردين.

٢. قم بفصل قابس الموقد أو بفصل الطاقة.

٣. لف اللمبة الزجاجية في الجدار الخلفي للفرن عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تتمك من إزالتها.

٤. لف اللمبة عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالتها من طرفها.



٥. قم باستبدال غطاء اللمبة الزجاجية بلفهم في اتجاه عقارب الساعة.

٦. قم بتوصيل الموقد بالقابس لإعادة توصيل الطاقة.

تنبيه

قبل تغيير لمبة الفرن. قم بفصل الطاقة عن الموقد من سلك المصهر الرئيسي أو دائرة الكهرباء. تأكد من أن الفرن واللمبة باردين.

استكشاف المشكلات وإصلاحها

استكشاف المشكلات وإصلاحها

تعمل شركة Samsung جاهدة لتتأكد من أن ليس لديك أية مشاكل في استخدام الموقد الكهربائي الجديد. إذا واجهت مشكلة غير متوقعة، انظر أولاً إلى حل في الجدول أدناه. إذا استمرت المشكلة بعد محاولة إيجاد حل للمشكلة، اتصل بشركة Samsung على رقم 1-800- Samsung (1-800-726-7864).

<table>
<tr><th>المشكلة</th><th>سبب المشكلة</th><th>الحل</th></tr>
<tr><td rowspan="3">الموقد غير مستو.</td><td>تم تركيب الموقد بطريقة غير صحيحة.</td><td>• ضع حامل الفرن في وسط الفرن. ضع مستوى فوق حامل الفرن. اضبط ارجل المستويات اسفل الموقد حتى يتم استواء الحامل.
• تأكد من أن الأرض مستوية وثابتة بطريقة كافية لتحمل الموقد.</td></tr>
<tr><td>الأرض متدلية أو منحدرة.</td><td>• استعن بنجار لتصحيح الوضع.</td></tr>
<tr><td>حزانات المطبخ غير متناسقين بطريقة صحيحة وتجعل الموقد يبدو غير مستو.</td><td>• تأكد من أن الخزانات مربعة ووفر مساحة كافية للتركيب.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">يجب الوصول إلى الموقد لاستخدامه ولا يمكن إزالته بسهولة.</td><td>خزانات المطبخ غير مربعة وتم وضعها بإحكام شديد داخل الموقد.</td><td>• اتصل بالشخص المسؤول عن التركيب لجعل الموقد يسهل الوصول إليه.</td></tr>
<tr><td>السجادة تحول الموقد من الحركة.</td><td>• زود مساحة كافية حتى يمكن حمل الموقد ووضعه فوق السجادة.</td></tr>
<tr><td>يصدر تحكم الفرن صوت تنبيه ويعرض رمز الخطأ F.</td><td>لديك خطأ رمز وظيفي.
<table><tr><th>الرمز</th><th>السبب</th></tr><tr><td>-SE-</td><td>الضغط على المفتاح بشكل خاطئ</td></tr><tr><td>E-27</td><td>فتح مجس الفرن</td></tr><tr><td>E-28</td><td>حدوث خطأ في مجس الفرن</td></tr><tr><td>E-08</td><td>حدوث خطأ عند رفع درجة حرارة الفرن</td></tr><tr><td>E-0A</td><td>رفع درجة حرارة الفرن بدرجة عالية</td></tr><tr><td>E-0E</td><td>حدوث خطأ عند قفل الباب</td></tr></table></td><td>• اضغط على إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF) وأعد تشغيل الفرن. إذا استمرت المشكلة، قم بفصل الطاقة عن الموقد لمدة ٣٠ ثانية على الأقل ثم قم بإعادة توصيل الطاقة مرة أخرى. إذا لم يقم هذا بحل المشكلة، اتصل بالخدمة.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">لا يمكن وضع إناء شي على وحدات السطح أو لا تقوم الوحدات بطهي الطعام بسرعة كافية.</td><td>يتم استخدام السطح بطريقة غير صحيحة.</td><td>• االستخدم الأوعية المسطحة التي تناسب قطر سطح الوحدة المحددة.</td></tr>
<tr><td>قد تكون الطاقة (الفولطية) منخفضة في بعض المناطق.</td><td>• قم بتغطية الإناء بغطاء حتى يتم الوصول إى درجة السخونة المطلوبة.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">لن يتم تشغيل وحدات السطح.</td><td>تم انفجار أحد صمامات التيار الكهربائي في المنزل أو تم تعطيل الدائرة الكهربائية.</td><td>• قم باستبدال الصمام الكهربائي أو إعادة ضبط الدائرة الكهربائية.</td></tr>
<tr><td>تم ضبط وحدات الأسطح بطريقة غير صحيحة.</td><td>• تأكد من ضبط التحكم الصحيح لوحدة السطح التي تستخدمها.</td></tr>
<tr><td>تتوقف وحدة السطح عن الاشتعال عند تغيير الإعداد إلى المنخفض.</td><td colspan="2">يعد ذلك أمراً عادياً. مازالت الوحدة تعمل وساخنة.</td></tr>
</table>

المشكلة	سبب المشكلة	الحل
المناطق التي تغير لونها على سطح الطهي.	لم يتم تنظيف الطعام المسكوب.	• راجع القسم الخاص بصيانة زجاج سطح الطهي وتنظيفه في الصفحة ٤٥.
	السطح ساخناً يتميز الطراز بلون إضاءة لسطح الطهي.	• يعد ذلك أمراً عادياً. قد يبدو السطح غير ملون وهو ساخن. هذا أمر مؤقت وسيختفي بمجرد أن يصبح الزجاج بارداً.
يتم تشغيل وحدة سطح الطهي وتشغيلها بشكل دوري.	يعد ذلك أمراً عادياً.	• سيتبدل العنص ما بين تشغيل وإيقاف تشغيل للحفاظ على إعداد الحرارة.
لن يتم تشغيل الفرن.	لم يتم توصيل الموقد بالقابس بالكامل.	• تأكد من أن تم تركيب القابس في بمصدر تيار كهربائي أرضي مناسب.
	تم انفجار أحد صمامات التيار الكهربائي في المنزل أو تم تعطيل الدائرة الكهربائية.	• قم باستبدال الصمام الكهربائي أو إعادة ضبط الدائرة الكهربائية.
	عدم ضبط وحدات التحكم بشكل صحيح.	• راجع القسم الخاص بتشغيل الفرن.
	ارتفاع حرارة الفرن بدرجة عالية.	• اترك الفرن حتى تبرد.
لن يتم تشغيل الفرن.	لم يتم توصيل الجهاز بالكامل بمأخذ التيار الكهربائي أو صمامات التيار الكهربائي في المنزل أو تم تعطيل الدائرة الكهربائية.	• تأكد من تركيب القابس بمصدر تيار كهربائي أرضي مناسب. تحقق من الصمام وقواطع الدائرة الكهربائية.
	عدم توصيل الأسلاك بالكامل.	• اتصل بالخدمة.
	انقطاع التيار الكهربائي.	• تحقق ما إذا بالإمكان تشغيل أضواء المنزل. اتصل بشركة الكهرباء المحلية للحصول على الخدمة، إذا تتطلب الأمر ذلك.
لا يتم تشغيل ضوء الفرن.	مصباح الضوء مخلخل أو لا يعمل بشكل صحيح.	• قم بإحكام ربط المصباح أو استبداله.
	انقطاع في إضاء تشغيل المفتاح.	• اتصل بالخدمة.
تبعث أدخنة كثيرة من الفرن عند القيام بالشي.	لم يتم ضبط وحدات التحكم بشكل صحيح.	• ارجع إلى القسم الخاص بإعداد وحدات التحكم في الفرن. • تأكد من فتح بب الفرن على وضع إيقاف الشي.
	اللحم شديد القرب من جزء الشي.	• أعد وضع اللحم لتوفير مساحة كافية بين اللحم وجزء الشي. قم بتسخين جزء الشي مسبقًا حتى لا يلسع اللحم.
	عدم إعداد اللحوم بشكل جيد.	• قم بإزالة الدهون الزائدة من اللحم. قم بالتخلص من الحواف الدهنية التي قد تتجعد وتترك قطع دهنية.
	تم وضع المصفاة على وعاء الشي بشكل معكوس مما يمنع سقوط الدهون.	• قم بوضع المصفاة على وعاء الشي بحيث تكون الضلوع لأعلى والفتحات لأسفل مما يسمح بسقوط الدهون داخل الوعاء.
	تراكم الدهون على سطح الفرن.	• يجب التنظيف بشكل متكرر أثناء الشي.

المشكلة	سبب المشكلة	الحل
عدم طهي الطعام أو شيه جيدًا.	عدم ضبط وحدات التحكم بشكل صحيح.	• راجع القسم الخاص بتشغيل الفرن.
	تركيب حامل الفرن في موضع غير صحيح أو مستوى غير مناسب.	• راجع القسم الخاص باستخدام حاملي الفرن في الصفحة رقم ٢٣.
	استخدام إناء طهي غير ملائم أو بحجم غير مناسب.	
	يجب ضبط مجس الفرن.	• راجع القسم الخاص بضبط الترموستات في الصفحة رقم ٣٧.
لا يتم شي الطعام بشكل صحيح.	عدم ضبط وحدات التحكم بشكل صحيح.	• اضغط على الزر **شي (BROIL)**.
	عدم وضع الحاملين في موضعهما الصحيح.	• راجع دليل الشي في الصفحة رقم ٣٢.
	لا يصلح إناء الطهي للشي.	• استخدم إناء طهي مناسب.
	ورق الألومنيوم المستخدم لوعاء أو شبكة الشي غير مناسب وليس به فتحة تهوية بالشكل المطلوب.	• راجع القسم الخاص بالشي في الصفحة رقم ٣١.
	قد تكون الطاقة (الفولطية) منخفضة في بعض المناطق.	• قم بتسخين عنصر الشي مسبقًا لمدة ١٠ دقائق. • راجع دليل الشي في الصفحة رقم ٣٢.
درجة حرارة الفرن عالية جدًا أو منخفضة جدًا.	يجب ضبط مجس الفرن.	• راجع القسم الخاص بضبط الترموستات في الصفحة رقم ٣٧.
الخدوش والكشوط الموجودة على سطح الطهي.	لم يتم تنظيف سطح الطهي بشكل صحيح.	• صعوبة إزالة الخدوش. سوف تصبح الخدوش الصغيرة أقل ظهورًا بمرور الوقت نتيجة التنظيف.
	تم استخدام أواني طهي بقاع خشن على سطح الطهي أو كان هناك حبيبات خشنة (على سبيل المثال: ملح أو رمال) بين إناء الطهي وسطح الطهي.	• لتجنب الخدوش، اتبع تعليمات التنظيف الموصى بها. تأكد من نظافة قاع إناء الطهي قبل استخدامه واستخدم أواني طهي بقاع أملس.
	تم سحب إناء الطهي فوق سطح الطهي.	
البقع والخطوط البنية.	تم الطهي على سطح الطهي مع الغليان الشديد.	• استخدم آلة كشط حادة لإزالة المخلفات. • راجع القسم الخاص بصيانة زجاج سطح الطهي وتنظيفه في الصفحة ٤٥.
تغير ألوان بعض المناطق بلون لامع.	ترك الرواسب المعدنية للماء والأطعمة فوق سطح الطهي.	• قم بإزالتها باستخدام سائل تنظيف زجاج سطح الطهي الخزفي. • استخدم إناء طهي نظيف وبقاع جاف.
لا تقم الفرن بإجراء التنظيف الذاتي.	درجة حرارة الفرن عالية جدّا بدرجة لا تمكن من ضبط الفرن لتشغيل التنظيف الذاتي.	• اترك الموقد ليبرد وقم بإعادة ضبط وحدات التحكم.
	عدم ضبط وحدات التحكم بشكل صحيح.	• راجع القسم الخاص بدورة التنظيف الذاتي في الصفحة رقم ٤٠.
	لا يمكن بدء تشغيل وظيفة التنظيف الذاتي إذا كانت وظيفة قفل التحكم نشطة أو إذا كان الجزء المشع قيد التشغيل.	
صدور صوت "انفجار" أو "فرقعة".	يعد ذلك صوت المعادن الذي تصدره عند تسخينها أو تبريدها أثناء كل من عملية الطهي ووظيفة التنظيف الذاتي.	• يعد ذلك أمراً عادياً.

المشكلة	سبب المشكلة	الحل
انبعاث دخان كثيف أثناء عملية التنظيف الذاتي.	يوجد مخلفات كثيرة داخل الفرن.	• اضغط على **إلغاء/إيقاف (CLEAR/OFF)** افتح النوافذ للتخلص من الدخان الذي داخل الحجرة. وانتظر حتى يتم إلغاء دورة التنظيف الذاتي. أخرج المخلفات وأعد ضبط الفرن لإجراء التنظيف الذاتي.
عدم فتح باب الفرن بعد انتهاء دورة التنظيف الذاتي.	ارتفاع حرارة الفرن بدرجة عالية.	• اترك الفرن حتى تبرد.
عدم نظافة الفرن بعد دورة التنظيف الذاتي.	عدم ضبط وحدات التحكم بشكل صحيح.	• راجع القسم الخاص بدورة التنظيف الذاتي في الصفحة رقم ٤٠.
	اتساخ الفرن بشكل كبير.	• تخلص من الواد الدهنية قبل بدء دورة التنظيف الذاتي. قد تحتاج الأفران المتسخة بشكل كبير إلى إعادة تنظيفها ذاتيًا أو تنظيفها ذاتيًا لوقت أطول.
خروج دخان من فتحة التهوية.	يعد خروج الدخان من فتحة التهوية أمرًا طبيعيًا عند الطهي باستخدام الحمل الحراري.	• يعد ذلك أمراً عادياً.
	ويزداد خروج الدخان بزيادة عدد الحوامل أو كمية الطعام الذي يتم طهيه.	
انبعاث رائحة حريق أو رائحة احتراق زيوت من فتحة التهوية.	يعد ذلك أمرًا عاديًا في الأفران الجديدة ويزول بمرور الوقت.	• لزيادة سرعة دورة التنظيف الذاتي قم بضبطها على ٣ ساعات كحد أدنى. • راجع القسم الخاص بدورة التنظيف الذاتي في الصفحة رقم ٤٠.
صدور رائحة نفاذة.	يعد صدور رائحة من العازل المتواجد حول أسطح الفرن الداخلية أمرًا عاديًا عند استخدام الفرن في المرات الأولى.	• يعد ذلك أمرًا مؤقتًا
صوت المروحة.	قد يتم تشغيل مروحة الطهي بالطريقة التقليدية أو إيقاف تشغيلها.	• يعد ذلك أمراً عادياً.
صعوبة انزلاق حاملي الفرن.	تم تنظيف الحاملين اللامع والفضي باستخدام دورة التنظيف الذاتي.	• قم بسكب بعض الزيوت النباتية على منشفة ورقية وامسح بها أطراف حاملي الفرن.
لا تعرض الشاشة شيئًا.	تم انفجار أحد صمامات التيار الكهربائي في المنزل أو تم تعطيل الدائرة الكهربائية.	• قم باستبدال الصمام الكهربائي أو إعادة ضبط الدائرة الكهربائية.
صدور وميض من الشاشة.	حدث انقطاع للتيار الكهربائي.	• قم بإعادة ضبط الساعة.
عدم انزلاق الأدراج أو سحبها بسلاسة.	خروج الأدراج عن مسارها.	• أخرج الأدراج تمامًا وأدخلها في مسارها المحدد. راجع الصفحة رقم ٤٨.
	تم ملء أدراج بشكل مفرط أو بشكل غير متوازن.	• قم بتقليل الوزن. قم بتوزيع محتويات الأدراج.
لا يعمل درج التسخين.	تم انفجار أحد صمامات التيار الكهربائي في المنزل أو تم تعطيل الدائرة الكهربائية.	• قم باستبدال الصمام الكهربائي أو إعادة ضبط الدائرة الكهربائية.
	عدم ضبط وحدات التحكم بشكل صحيح.	• راجع القسم الخاص باستخدام درج التسخين في الصفحة رقم ١٨.
يوجد تكثف زائد في الدرج.	يوجد سائل في الدرج.	• قم بإزالة السائل.
	الأطعمة غير المغطاة.	• قم بتغطية الطعام بغطاء أو ورق ألومنيوم.
	تم ضبط درجة الحرارة على عالية جدًا.	• قم بضبط درجة الحرارة على إعداد منخفض.
يتم تجفيف الطعام في درج التسخين.	مما يسمح بخروج الرطوبة.	• قم بتغطية الطعام بغطاء أو ورق ألومنيوم.
	لا يتم غلق الدرج بالكامل.	• أدفع الدرج حتى يتم غلق القفل.

لطرح الأسئلة أو التعليقات؟

البلد	اتصل	أو زر موقعنا على
IN THE US	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/us
IN CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca

DG68-00170A